

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Estudos Rurais.

**DE LEMBRAR, DE TER E DE COMER. A CULTURA ALIMENTAR E
MANUTENÇÃO DA AGROBIODIVERSIDADE DA NA COMUNIDADE
QUILOMBOLA DE RAIZ.**

Marta Aguiar de Souza

Diamantina

2018

**DE LEMBRAR, DE TER E DE COMER. A CULTURA ALIMENTAR E
MANUTENÇÃO DA AGROBIODIVERSIDADE NA COMUNIDADE QUILOMBOLA
DE RAIZ.**

Dissertação apresentada ao programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Estudos Rurais da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, como requisito parcial para obtenção do título de **Mestre em Estudos Rurais**.

Orientador: Prof. Dr. Claudenir Fávero

**Diamantina
2018**

Elaborado com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

A282l

Aguiar, Marta

De lembrar, de ter e de comer: a cultura alimentar e manutenção da agrobiodiversidade da na Comunidade Quilombola de Raiz. / Marta Aguiar, 2018.
77 p.

Orientador: Claudenir Fávero

Dissertação (Mestrado – Programa de Pós-Graduação em Estudo Rurais) - Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, 2018.

1. Agrobiodiversidade. 2. Agroecologia. 3. Conhecimento tradicional. Apanhadores – Flores – Sempre-vivas. 4. quilombolas. I. Fávero, Claudenir. II. Título. III. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri.

CDD 307.7

Ficha Catalográfica – Serviço de Bibliotecas/UFVJM
Bibliotecário Anderson César de Oliveira Silva, CRB6 – 2618

MARTA AGUIAR

De lembrar, de ter, e de comer. A cultura alimentar e a manutenção da agrobiodiversidade na comunidade Quilombola de Raiz.

Dissertação apresentada ao
MESTRADO EM ESTUDOS RURAIS,
nível de MESTRADO como parte dos
requisitos para obtenção do título de
MAGISTER SCIENTIAE EM
ESTUDOS RURAIS

Orientador (a): Prof. Dr. Claudenir
Fávero

Data da aprovação : 20/09/2018


Prof. Dr. CLAUDENIR FÁVERO - UFVJM


Prof. Dr.ª NADJA MARIA GOMES MURTA - UFVJM


Prof. Dr. ADERVAL COSTA FILHO - UFVJM

DIAMANTINA

Minha Profunda Gratidão

A minha ancestralidade e minha constelação familiar meus quatro avós agricultores, minha mãe Joana, meu pai Clemente, meus irmãos Mírian, Renato, Antônio e Elizabeth. Minha cunhada Juliana, meus sobrinhos e sobrinhas. Vocês tem meu amor eterno. Sou grata.

Minha família escolhida, meus irmãos Karina, Marne, Elton. Sem vocês nada teria acontecido. Sou grata.

Aos meus colegas da primeira turma do Mestrado Interdisciplinar em Estudos Rurais, que presente partilhar essa aventura com vocês! Sou grata.

Aos meus professores do Programa de Pós Graduação em Estudos Rurais que tiveram a coragem de trilhar o caminho tão novo da interdisciplinaridade. Sou grata.

A minha professora, minha amiga Aline Weber Sulzbacher e meu amigo seu companheiro Vinícios Fidelis, vocês agora moram em mim. Sou grata.

Ao meu querido orientador Claudenir Fávero, Paraná, pela generosidade, paciência e confiança. Sou grata.

Aos meus queridos companheiros da Comissão de Defesa das Comunidades Extrativistas – CODECEX – Gabriel Dayer e Maria de Fátima, Tatinha. Quanto aprendizado! Sou grata.

As comunidades tradicionais que compõe a CODECEX – Comunidade Quilombola Vargem do Inhaí, Comunidade de Macacos, Comunidade Quilombola Mata dos Criolos e Comunidade Pé de Serra. Sou muito grata.

A comunidade Quilombola de Raiz, que honra e que alegria construirmos este trabalho juntos. Minha gratidão eterna.

Ao Grande Mistério que me trouxe até aqui e tanto me transformou. Gratidão.

“O que eu sou
Eu sou em par
Não cheguei
Não cheguei sozinho”
LENINE.

Dedico este trabalho a
Patrícia Goulart Bustamante
Juliana Santilli e
Raimundo Irineu Serra, meu Mestre agricultor.

Resumo

As formas de lidar com a terra, a água, as plantas e os animais praticadas pelos agricultores ao longo dos últimos 12.000 anos foram responsáveis pela enorme variedade de cereais, frutas, verduras e animais que fazem parte das nossas vidas, ou seja, a agrobiodiversidade que conhecemos e desfrutamos. No entanto, as mudanças na agricultura que vem acontecendo no século passado e em especial a partir da década de 1960, contribuíram muito para a redução da diversidade das plantas cultivadas.

O modelo desenvolvimentista que incentiva a padronização de sistemas agrícolas e seus produtos vem comprometendo ou inviabilizando formas de vida tradicionais em todo planeta. A indústria de alimentos é um braço forte desse modelo com a função de uniformizar o gosto e a agricultura. Nesse formato de produção muitos alimentos são eliminados do processo produtivo ferindo culturas alimentares, a agrobiodiversidade e gerando erosão genética. A perda da diversidade agrícola é um fato. Neste cenário qual é o estado da arte da diversidade agrícola na comunidade tradicional, especificamente na Comunidade Quilombola de Raiz? Diante da força do Império Agroalimentar o que está acontecendo com a cultura alimentar na comunidade? As praticas alimentares presentes no sistema agrícola tradicional na comunidade tem resistido? Qual a relação entre hábitos alimentares e manutenção da agrobiodiversidade na comunidade?

Este trabalho buscou verificar se as praticas alimentares da comunidade dão sustentação ao sistema agrícola e a agrobiodiversidade, se há ameaças vindas da indústria agroalimentar e, em se confirmando, quais os caminhos de resistência da comunidade para a manutenção da diversidade agrícola.

Abstract

The ways of dealing with the land, water, plants and animals practiced by farmers over the last 12,000 years have been responsible for the enormous variety of cereals, fruits, vegetables and animals that are part of our lives, that is, agrobiodiversity which we know and enjoy. However, the changes in agriculture that have been taking place in the last century and especially since the 1960s have greatly contributed to reducing the diversity of cultivated plants.

The developmental model that encourages the standardization of agricultural systems and their products has been compromising or preventing traditional forms of life throughout the planet. The food industry is a strong arm of this model with the function of standardizing taste and agriculture. In this production format many foods are eliminated from the production process, injuring food crops, agrobiodiversity and generating genetic erosion. The loss of agricultural diversity is a fact. In this scenario what is the state of the art of agricultural diversity in the traditional community, specifically in the Comunidade Quilombola de Raiz? Faced with the strength of the Agro-Food Empire, what is happening with the food culture in the community? Are the food practices present in the traditional agricultural system in the community resisted? What is the relationship between food habits and the maintenance of agrobiodiversity in the community?

This work sought to verify if the food practices of the community give support to the agricultural system and agrobiodiversity, if there are threats coming from the agri - food industry and, in confirming, what ways of resistance of the community to the maintenance of agricultural diversity.

Sumário

Primeiras Palavras.....	9
1 - Biodiversidade e agrobiodiversidade	22
2 - Cultura Alimentar - Somos o que comemos e comemos o que somos.....	36
3 - Os que se recuram a ir - A Comunidade Tradicional -	50
4 - O Ato alimentar em Raiz e suas conexões com a agrobiodiversidade.....	60
5. Considerações Finais.....	69
Referencia Bibliografica	72

Primeiras palavras

Eu não venho das ciências agrárias, eu venho da Arte. Meu caminho na academia começou aos 30 anos depois de 10 anos de trabalho como atriz. Com o ingresso no curso de Artes Cênicas da Universidade de Brasília se abriram outras oportunidades, como atuar na direção teatral, na pesquisa em dramaturgia e na produção cultural.

Minha origem é habitualmente entendida como um espaço muito distante da ciência se não seu oposto. A construção deste hábito é relativamente recente na história da humanidade, surge sob a influência do Romantismo Europeu e da Revolução Industrial (NISBET, 2000). Ampliando o foco para ver mais, como nos orienta Edgar Morin, lembramos de que na Renascença arte e ciência eram vistas como manifestações diferentes de uma mesma consciência criativa.

Para Leonardo da Vinci não havia distinção entre seus trabalhos sobre fisiologia, mecânica, pintura, música e escultura.

Para Leonardo, a pintura era tanto uma arte como uma ciência – uma ciência de formas naturais, de qualidades, muito diferente da ciência mecanicista de Galileu, Descartes e Newton que surgirá nos séculos seguintes. (CAPRA, 2011, p. 13)

O artista romântico em sua resistência à industrialização buscou refugio na solidão, na memória dos antepassados medievais e se distanciou da sociedade. Citando Gilbert and Sullivan, Robert Nisbet nos apresenta as definições corriqueiras sobre o cientista e o artista no pós-revolução industrial. “O cientista é um jovem simples, alfabético, aritmético, jovem comum, enquanto o artista é um jovem excêntrico e louco, um ultrapoético, super-estético, um extraordinário jovem.” (NISBET, 2000, p.114)

Em consonância ao paradigma newtoniano-cartesiano, a divisão do trabalho pós revolução industrial sugere uma profunda diferença entre o trabalho do cientista e do artista, entendendo este como alguém com um dom especial, onde o trabalho artístico se dá apenas por inspiração e nunca através do trabalho técnico e experimental.

Por outro lado, a ciência, cada vez mais absorvida pela revolução industrial, se torna cada vez mais tecnológica, governada por códigos e critérios rígidos. Não há espaço para a intuição e reflexão livre. Em seu extremo, essa visão de mundo entende a

ciência como portadora da verdade, já que sua atenção é para a realidade, enquanto a arte se propõe a exercitar os sentidos, em busca do ornamental, do que é agradável aos olhos e aos ouvidos.

Para Robert Nisbet, há um grande equívoco nessa lógica. “Qualquer forma de arte que é séria, o romance, o poema ou a pintura, preocupa-se antes de tudo com a realidade. Ela está interessada em iluminar a realidade e comunicar de algum modo essa luz para os outros”. (NISBET, 2000, p.116).

Ainda que a arte contenha a beleza, esta não é o seu fim. O foco da arte, e em especial do teatro, é criar uma realidade abreviada, porém capaz de conter as contradições humanas o mais convincente possível, criando um campo de possibilidades de investigação da natureza humana e suas relações, com o universo, com a vida, com a própria arte. O artista, como o cientista, é movido pelo desejo de entender, de interpretar a experiência humana.

O que menos interessa ao artista é o caminho do ornamental, do decorativo em si. Nos processos de busca por entender e interpretar a complexa experiência humana há muito de repugnante, de sujo, barulhento, desconfortável que se investigar, vivenciar e compartilhar com mundo. Como também o faz a ciência. Em sua melhor expressão a poesia pode abrandar o desconforto, mas não o elimina.

Mas afinal, por que uma atriz de teatro escolheu pesquisar sobre cultura alimentar e sua relação com a agrobiodiversidade em uma comunidade tradicional? Minha aproximação com o universo da agrobiodiversidade se deu de forma absolutamente despretensiosa. Um convite para auxiliar o curso “Conservando a Agrobiodiversidade junto aos Agricultores” – Embrapa Mandioca e Fruticultura - Cruz das Almas, em outubro de 2010 me levou ao universo da agrobiodiversidade.

Meu papel no curso foi de apenas propor um trabalho de consciência corporal para facilitar o campo de debate sobre o conhecimento dos agricultores na conservação da agrobiodiversidade. O curso, ministrado pela Dr^a. Patrícia Bustamante foi ofertado a pesquisadores que, por vezes, tiveram pouco ou nenhum contato com agricultores.

No processo do curso percebemos que a experiência de *interpretar* cenicamente um agricultor poderia enriquecer o debate e, quem sabe, iluminar o entendimento das possibilidades de diálogo entre o conhecimento acadêmico e o

conhecimento dos agricultores. Surgiu a ideia da construção de um personagem – o “Seu João”. O caminho para a construção do personagem foi via Método Stanislavski, nesse processo a criação do papel se fez identificando/construindo alguns planos que irão compor o personagem: Plano externo, plano estético, plano psicológico, plano físico e plano dos sentimentos (STANISLAVSKI, 1961).

O plano externo diz respeito ao fato que propõe a cena – naquele momento uma visita do pesquisador ao agricultor; ao lugar do agricultor – no caso, um agricultor mineiro/goiano; ao tipo do agricultor – um camponês. O plano estético diz respeito às possibilidades de cenário e figurino – na ocasião apenas um chapéu de palha. O plano psicológico diz respeito a traços de personalidade do personagem – nosso “Seu João” era um agricultor vaidoso com suas sementes, cortês, mas desconfiado e capaz de mudar de assunto com facilidade diante de qualquer indelicadeza do pesquisador.

O plano físico diz respeito ao corpo do personagem - aqui fizemos opção por um corpo mais velho e de pouca mobilidade. O plano dos sentimentos toca no espaço criativo do ator que pontuará suas preferências – nesta proposta pontuamos a sutil impaciência do agricultor com as inabilidades do pesquisador.

Personagem construído “Seu João” conversou com alguns pesquisadores, deu atenção a uns e desconversou com outros, depois as facilitadoras com todo o grupo avaliaram a experiência. Do grupo presente a maioria absoluta nunca havia experienciado algo semelhante, ainda que com algumas resistências iniciais, o processo foi muito bem avaliado, tanto pelos participantes e as facilitadoras como pela instituição que acolheu o curso.

O contato com os conceitos sobre conservação de recursos genéticos *ex-situ*¹, *in situ* e *on farm* me abriram um novo mundo e a compreensão da aventura humana de criar a agrobiodiversidade me encantou profundamente. De fato, ali se transformou meu olhar para o rural e para a produção de alimentos.

Minhas antigas referências do rural foram construídas pela Revolução Verde - o rural como um lugar de atraso. Sou neta de caipiras paulistas e goianos e sertanejos potiguaras, que hoje sei, aviltados em seus modos de vida pela lógica ocidental de

¹ A conservação de recursos genéticos *on farm* é definida como conservação sob cultivo; na conservação *ex situ* as plantas cultivadas são conservadas em bancos de germoplasma, fora do habitat natural, e a conservação *in situ* é concebida como a conservação de espécies silvestres em habitats naturais, onde a sua interação com seres humanos é admitida, embora não apareça como central. (SANTONIERI, 2015).

progresso. Como reforço a essa crença quando criança eu lia as histórias do Jeca Tatu² no Almanaque do Biotônico Fontoura, o que contribuiu para construir meu imaginário de progresso e bem estar no urbano. Vale lembrar que o Almanaque era distribuído gratuitamente pela empresa farmacêutica nos finais de ano.

Minha formação como atriz se fez no espaço urbano sem nenhum diálogo ou investigação do rural, assim, me aproximar das pesquisas sobre agrobiodiversidade, muito do que estava estabelecido via o senso comum começou a ruir. O papel dos agricultores para a manutenção da vida e da agrobiodiversidade agora se fazia novo. Pela primeira vez ou ouvi a palavra *agriculturas*, o que redimensionou minha compreensão das diversas formas de produção de alimentos.

Nessa caminhada conheci o livro “Agrobiodiversidade e Direito dos Agricultores” (2009) de Juliana Santilli e outra janela se abriu: A história das Agriculturas no Mundo, a linda história da domesticação do milho e a importância da luta por direitos dos agricultores tradicionais em todo mundo. O êxito no curso em Cruz das Almas e minha experiência em produção cultural abriram a oportunidade de trabalhar novamente no diálogo sobre conservação de recursos genéticos. Desta vez como consultora da FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação no projeto Rede latino-americana para Implementação do Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para Alimentação e Agricultura – LANIIT (sigla em inglês).

O trabalho foi realizar oficinas em todas as regiões do Brasil e no Uruguai com o objetivo de ampliar o diálogo entre curadores de bancos de germoplasma, melhoristas e camponeses sobre novas abordagens e estratégias com relação ao uso dos Bancos de Germoplasma para a segurança alimentar em um cenário de mudanças climáticas com espécies específicas previstas no projeto. Mais uma vez minha percepção se expandiu, depois desta vivência se fez clara a necessidade de ampliar rotas de diálogo entre o universo dos pesquisadores em instituições de pesquisa, as universidades e as organizações camponesas.

Ao final do projeto tive a oportunidade de conhecer o programa GIAHS da FAO. GIAHS - *Globally Important Agricultural Heritage Systems* –, em inglês ou Sistemas Agrícolas Tradicionais de Relevância Global – SATRG. O programa GIAHS é

² Jeca Tatu personagem de Monteiro Lobato do conto Urupês, 1914. As características do personagem indicam o rural como um lugar atrasado, de pessoas ignorantes e sem noções de higiene.

uma iniciativa para estimular parcerias relativas à conservação e manejo evolutivo de sistemas agrícolas tradicionais, o programa foi criado com base nos objetivos da Cúpula Mundial para o Desenvolvimento Sustentável de 2002 e em resposta às evoluções globais que comprometem as bases da agricultura familiar e dos sistemas agrícolas tradicionais.

Esta iniciativa, cujos mentores foram Miguel Altieri e Parvis Koochafkan, estimulou a pesquisa e a criação de projetos piloto entre 2002 e 2014. Nesse período foram reconhecidos, a nível mundial, 31 sistemas agrícolas tradicionais de importância mundial. Dentre eles, o território compreendido entre Puno e Cuzco, no Peru; o Arquipélago de Chiloé, no Chile; os oásis do Magreb, na Tunísia, Argélia e Marrocos; o consórcio entre os cultivos de arroz, pato e peixe na China, etc (FAO, 2015).

Tal reconhecimento tem tirado da invisibilidade, promovido a compreensão do público, a consciência e o reconhecimento da importância dos sistemas agrícolas tradicionais, especialmente na colaboração com a manutenção da agrobiodiversidade. Todas estas experiências despertaram o desejo de ir mais fundo neste universo. O Mestrado Interdisciplinar em Estudos Rurais possibilitou esse mergulho.

O caminho da pesquisa

O modelo de racionalidade proposto pela revolução científica do século XVI veio se estabelecendo ao longo dos séculos e chega ao século XIX como paradigma da ciência global. No artigo “O Pensamento Complexo e a Educação”, a socióloga Inayá Bittencourt e Silva traz uma síntese do pensamento de Edgar Morin sobre os caminhos para um novo paradigma.

Atualmente está surgindo um novo paradigma para instituir conceitos e estabelecer relações que orientam subliminarmente as concepções e as técnicas científicas, nascidas sob sua égide. Esse paradigma cognitivo estabelece pontos entre ciências e disciplinas não comunicantes. A missão da ciência já não é afastar a desordem de suas teorias, ‘mas estudá-la. Não é mais abolir a ideia de organização, mas concebê-la e introduzi-la para englobar disciplinas parciais’ (SILVA, 2012.p.39 apud MORIN, 2000).

O esforço para construir pontes entre disciplinas ditas não comunicantes, como arte e ciência, segue em sentido a desconstrução do especialista. Roberto Crema no livro “Introdução à Visão Holística – Breve relato de viagem do velho ao novo

paradigma” - fala de uma Epistemologia do Espanto. Com a colaboração de Bachelard, Crema nos diz de um novo espírito científico, uma proposta de racionalismo aberto que contenha uma “surpresa efetiva” (CREMA, 1989) e, a meu ver, também afetiva.

É necessário um olhar original, que acolha também o incerto e impreciso, centrado no des-cobrir o sempre novo e transitório. É necessário que se evoque, com todo ser, as três palavras mágicas: **eu não sei**, que abrem um espaço inteligente de abertura para a compreensão do real vivo. (CREMA, 1989, p.89)

Partindo do privilegiado lugar do **eu não sei** o contato com pesquisadores da Embrapa ainda antes do ingresso no mestrado foi muito importante. Assim cheguei à coleção “Transição Agroecológica, volume 2 Embrapa 2015 – Agroecologia”. Neste livro o artigo “O fator humano e social na conservação da agrobiodiversidade” sinalizou as primeiras possibilidades de pesquisa.

Os agricultores selecionam e realizam melhoramento de novas variedades para uso. (...) A agrobiodiversidade não será salva a menos que seja usada. Se o uso continuado de cultivares locais pelos agricultores fizer parte da estratégia de conservação será importante compreender por que os agricultores cultivam variedades crioulas, quando eles a cultivam, como eles as mantêm e qual o uso que fazem delas. (ANTUNES, 2015 et al, apud. FRIIS-HANSEN; STHAPIT, 2000)

Outro sinalizador neste processo foi o movimento *Slow food*. O movimento nasceu em Roma, em 1986, como uma reação à chegada do *fast food* na Itália. A proposta do coletivo é um enfrentamento a indústria agroalimentar, que direciona o gosto e define hábitos alimentares. A estratégia é estimular o prazer na alimentação com produtos provenientes dos circuitos curtos, ou seja, quanto menor a distancia entre o produtor e o consumidor melhor. O lema do *Slow food* é “alimento bom, limpo e justo”.

Hoje, o Slow Food é uma rede global, presente em mais de 160 países, que relaciona o prazer da comida com o comprometimento e a responsabilidade com as pessoas e o planeta. Defende a agrobiodiversidade e a cultura alimentar; promove a educação alimentar e do gosto para o reconhecimento e a valorização de um alimento bom, limpo e justo para todos; encurta a cadeia de consumo, aproximando produtor e co-produtor (consumidor engajado). (Associação Slow Food do Brasil, 2018).

O contato com as pesquisas sobre Plantas Alimentícias não Convencionais – as PANCs - também provocaram uma mudança no entendimento sobre a relação

alimentação e cultura. O livro “Plantas Alimentícias não Convencionais no Brasil” (2007) de Valdely Kinupp e Harri Lorenzi traz 351 espécies de plantas espontâneas e cultivadas, nativas e exóticas, pouco consumidas nos grandes centros. Esse conhecimento confirmou a construção social da fome e fortaleceu a curiosidade sobre a relação comer, indústria alimentícia, manutenção da agrobiodiversidade. Comer é um ato agrícola (POLLAN, 2008).

Mas como os hábitos alimentares são construídos ou desconstruídos? A pesquisa precisava ir à busca destas respostas. Nesse caminho, o encontro com Ian Van Der Ploeg no livro “Camponeses e Impérios Agroalimentares” (2008) proporcionado pelo mestrado foi muito provocador. Sua síntese sobre a força da indústria agroalimentar indicou como a alimentação tem um lugar central no capitalismo contemporâneo e como as pontuações do Movimento Slow Food têm sentido.

Outros encontros nutritivos foram as leituras de “As origens agrárias do capitalismo” de Ellen Meiksins Wood, “Terras Tradicionalmente Ocupadas” de Alfredo Wagner, “O Mundo Rural como um Espaço de Vida – Reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade” de Maria Nazareth Wanderley, “Os parceiros do Rio Bonito” de Antonio Candido, que desconstruíram e reconstruíram a imagem do rural e do campesinato, bem como provocaram a reflexão e a resignificação da minha origem caipira.

Os estudos sobre comunidades tradicionais são muito recentes, e o trabalho no campo do etnoconhecimento possui suas delicadezas. Na construção de uma nova relação – pesquisador e comunidade – faz-se necessário um movimento cauteloso rumo à construção da parceria na pesquisa. Há que se ter um tempo de convívio para que um campo de confiança seja construído. Daí a importância de se iniciar o contato com a comunidade tradicional de forma respeitosa não apenas a partir do entendimento urbano de respeito, mas a partir e no protocolo ditado pela comunidade, guiado por alguém que já conheça e entenda os códigos da comunidade.

Assim, outra etapa importante desta formação foi o encontro com o Vale do Jequitinhonha proporcionado por duas viagens, uma a convite da Comissão Pastoral da Terra - CPT e outra no trabalho de campo da disciplina de Agroecologia e Questões Sociais no Campo.

A ida ao vale com a CPT foi o primeiro choque em relação à imagem construída e distribuída ao Brasil do que é o Vale do Jequitinhonha. O Vale, com 51 cidades e uma população de 700 mil habitantes, é palco de mais de 50 conflitos socioambientais segundo o Grupo de Estudo em Temáticas Ambientais da Universidade Federal de Minas Gerais - GESTA. Conflitos, obviamente, em função de suas riquezas: biodiversidade, terra, água e minérios.

Nesta primeira ida visitamos três comunidades quilombolas e um assentamento. A miséria da injustiça social estabelecida pela precariedade de estradas, escolas, hospitais e aparelhos de segurança pública contrasta com a abundância de gentileza, de acolhimento, de produção de alimentos e de resistência do povo do Vale. Nas palavras de Leonardo Boff o oposto de pobreza não é riqueza e sim justiça social.

A viagem ao Vale com a disciplina de Agroecologia e Questões Sociais no Campo foi mais intensa. Salta aos olhos os maciços de eucalipto à medida que descemos o Vale, na verdade, trata-se do maior maciço de eucalipto da América Latina. A tragédia não está apenas no dano à agrobiodiversidade e a biodiversidade, mas no dano à água. Segundo o Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica – CAV – na região de Turmalina 89% das nascentes secaram em função da monocultura do eucalipto, especialmente porque o plantio se estende nas chapadas do Vale, ambiente de recarga de nascentes.

Fomos convidados a observar que o tipo de solo da região tem sua especificidade, é um solo rochoso que guarda a água no alto da chapada, são as chamadas caixas d'água naturais. Por tanto, é fácil perceber que o eucalipto tem impacto direto nestas caixas. Estudos mostram que a evapotranspiração do eucalipto é três vezes maior no solo do cerrado. São as chuvas quem abastecem as caixas d'água, porém, com a presença do eucalipto mesmo com a ocorrência das chuvas esta ocorrendo o rebaixamento do lençol freático chegando a secar as plantas nativas. (Relatório dos Trabalhos de Campo da Disciplina Agroecologia e Questões Sociais do Campo. 2017, p. 07.)

A tragédia anunciada é fruto de um modelo de desenvolvimento que não coloca em pauta as pessoas do lugar e autoritariamente define os ditos caminhos do progresso, suas zonas de produção e respectivos produtos.

Boaventura Soares (CAV) pontua que o Vale do Jequitinhonha foi escolhido por poucas pessoas como local para o cultivo do eucalipto, apesar da região ser rica em minério, diversidade cultural, com alto potencial para o turismo. Entretanto, nada disso foi observado para o bem do Vale. Afirma ainda que a região tinha uma cultura própria – formas de agricultura, comércio-troca, coleta, enfim modos de vida próprios que, com a chegada do eucalipto na década de 70, trouxe alterações no modo de vida, desde vida coletiva à vida

privada, tudo isso com o suporte do Estado. (Relatório dos Trabalhos de Campo da Disciplina Agroecologia e Questões Sociais do Campo, 2017, p.06)

Outro momento marcante nesta segunda visita ao Vale foi a oportunidade de conhecer o Assentamento Terra Prometida em Felisburgo já no baixo Jequitinhonha. O assentamento tem mais de 14 anos de existência e tem uma história emblemática da luta pela terra no Brasil.

A história de trajetória de luta é sem dúvida a mais sangrenta da região. Após alguns anos de ocupação, já bem organizados e amparados pelo MST (e apoiados pela CPT e Cáritas), convivendo diariamente com a insegurança, a violência, as ameaças e os insultos, o acampamento foi atacado no dia 20/11/2004 por 13 pistoleiros, fortemente armados, que chegaram atirando. Esses pistoleiros mataram cinco pessoas, feriram outras treze, dentre elas uma criança de doze anos, além de queimar e destruir 33 barracos. (Relatório dos Trabalhos de Campo da Disciplina Agroecologia e Questões Sociais do Campo. 2017, p. 35.)

As famílias têm total consciência da importância da luta pela terra. Estão cientes dos equívocos da forma como no Brasil se entende a Reforma Agrária, lidando diariamente com violência no campo, nenhuma estrutura (ou precariedade), acesso à educação e cultura insuficientes, políticas públicas inexistentes ou inadequadas à realidade.

Nas falas dos assentados, as palavras terra, luta, resistência e alegria são as que mais aparecem. Há um orgulho e uma felicidade pela posse do pedaço de terra. Há uma satisfação explícita no corpo e na cara dos homens, das mulheres, das crianças e dos idosos. Afinal, a terra é conquistada todo santo dia e custa o sangue. A mesa do lanche que nos foi oferecido era pura fartura! Mandioca, batata doce e milho cozido, biscoito espremido (típico do Baixo Vale), leite, café, chá de capim santo, requeijão moreno e suco de frutas. (Relatório dos Trabalhos de Campo da Disciplina Agroecologia e Questões Sociais do Campo. 2017, p. 35.)

As dinâmicas do campesinato no Vale do Jequitinhonha são bem específicas e como bem colocou o colega Clebson Almeida: “O Vale do Jequitinhonha ainda carece de estudos e diagnósticos que sejam produzidos por quem realmente conheça (ou esteja de fato disposto a conhecer) o Vale do Jequitinhonha” (Idem, 2017, p.50). As palavras de Clebson têm força de axioma e tenho claro o privilégio desta vivência e como a experiência impactou meu entendimento sobre o Vale, sobre campesinato, sobre agronegócio e comunidades tradicionais.

A experiência com o NAC e a CODECEX

Com o ingresso no mestrado fui acolhida no Núcleo de Estudos em Agroecologia e Campesinato da UFVJM - NAC. O contato com as pesquisas sobre campesinato, comunidade tradicional realizadas no NAC foram fundamentais para os caminhos deste trabalho. As metodologias de caracterização dos sistemas agrícolas tradicionais que o NAC utiliza trazem uma compreensão muito objetiva dos elementos de manejo, das técnicas de produção e das inovações tecnológicas presentes na agricultura tradicional da Serra do Espinhaço (NAC, 2016). Integrar o NAC também proporcionou um contato direto com algumas comunidades tradicionais, em especial a Comunidade Quilombola de Raiz, que é parceira desta pesquisa.

Como colaboradora do NAC tive a chance de auxiliar em algumas atividades, pontuo especialmente as realizadas em parceria com a Comissão em Defesa dos Direitos das Comunidades Extrativistas da Serra do Espinhaço – a CODECEX. A primeira atividade foi um presente, já que estava em total sintonia com meu objeto de estudo – cultura alimentar e agrobiodiversidade. A atividade foi uma oficina com o tema: Agrobiodiversidade, Soberania Alimentar e Resiliência num contexto de mudanças climáticas. O público alvo foram algumas comunidades Apanhadoras de Flores Sempre-vivas que compõe a base da CODECEX, a atividade foi realizada na Comunidade Quilombola de Raiz.

Como metodologia para introdução ao tema agrobiodiversidade foi proposto que o almoço do encontro buscasse em seu preparo somente alimentos produzidos na comunidade e por sugestão do meu orientador me ofereci como auxiliar de cozinha para facilitar o trabalho de preparo dos alimentos. A refeição seria oferecida a um grupo de mais de 20 pessoas.

O resultado foi uma refeição composta por 13 pratos à base de: gondó, embaúba, umbigo de banana, broto de samambaia, serralha, almeirão, angu, galinha caipira, couve, jiló, feijão, mandioca e alface. A partir da proximidade que a cozinha oferece foi possível conversar sobre hábitos alimentares, tradição, receitas e principalmente me apresentar para a comunidade e dizer do meu lugar de aprendiz sobre agrobiodiversidade e cultura alimentar.

Outra oportunidade riquíssima foi o convite da CODECEX para colaborar em outra oficina, esta sobre Educação Quilombola. A comunidade Raiz solicitou ajuda ao NAC e a CODECEX em busca de informações sobre os caminhos de como implementar uma escola diferenciada, contextualizada com o modo de vida da comunidade. A provocação inicial veio das experiências de jovens da comunidade que cursam Licenciatura em Educação do Campo – LEC na UFVJM e do contato com Escolas Família Agrícola – EFAs, que apresentam a possibilidade de outra forma de educação mais contextualizada com a comunidade e a família camponesa.

Nós queremos dar continuidade ao conhecimento tradicional, pensar que daqui há 30 anos as crianças de hoje vão saber contar nossas histórias no futuro, manter nossa identidade. A educação lá fora está desestabilizada – há erros da escola formal. Na visão padrão o jovem da roça é atrasado, mas os jovens das EFAs são diferenciados. Nós queremos nossos jovens inseridos na comunidade. Não queremos que nossos jovens voltem como estranhos para a comunidade (Andreia, 28 anos, Comunidade Raiz).

A oficina sobre educação quilombola teve por meta iniciar a construção de um Plano Político Pedagógico adequado à identidade quilombola, a ser implantado na escola municipal que existe na comunidade. O trabalho durou três dias e tive a oportunidade de pernoitar na comunidade. Estas vivências fortaleceram o campo de confiança e pavimentaram a estrada da parceria na produção de conhecimento que ali se iniciava.

Vivenciar a luta da comunidade por direitos em vários âmbitos como direito à coleta de flores sempre-vivas, direito ao território, direito à educação me apresentou a conjuntura da comunidade. A acolhida e o consentimento com a pesquisa ratificaram a confiabilidade mútua, essa experiência provocou o ressoar das palavras de Bourdier (2008) na obra *a Miséria do Mundo*: “Sem dúvida, todos os nossos interlocutores aceitaram confiar-nos o uso que seria feito de seus depoimentos. Mas jamais houve um contrato tão carregado de exigências tácitas como um contrato de confiança”. (BOURDIEU, 2008, p.9)

Definindo os ingredientes: As categorias de análise.

A hipótese deste trabalho é que há uma relação direta entre os hábitos alimentares e a manutenção da agrobiodiversidade nas comunidades tradicionais,

especialmente, na Comunidade Quilombola de Raiz. Assim, as categorias biodiversidade, agrobiodiversidade, cultura alimentar, comunidade tradicional, conhecimento tradicional se fizeram necessárias à investigação neste trabalho para clarear, confirmar ou não a hipótese lançada.

O texto está organizado em quatro capítulos, no primeiro capítulo traço um paralelo entre as ideias de Edgar Morin e Fritjot Capra para observar a dinâmica da biodiversidade, nas palavras de Morin (2005), a vida da vida. Para complementar trago a contribuição de Charles Clement, Juiana Santilli e Laure Emperaire que esclarecem a importância do fator humano colaborador na geração e preservação da vida através da criação e conservação da agrobiodiversidade.

Buscando investigar se há uma correspondência entre a cultura alimentar e a manutenção da diversidade agrícola, no segundo capítulo investi em esclarecer as dinâmicas da cultura alimentar. Como esta se constrói, onde se fragiliza, como se constrói o gosto, quais fatores podem interferir na manutenção ou eliminar um alimento da dieta. Para tanto, faço uso das ideias de Jésus Contreras e Mabel Gracia, que investigam o ato alimentar especificamente, conto também com a colaboração de Ian Van Der Ploeg, que destrincha a indústria agroalimentar, e Pierre Bourdier que explica os caminhos da construção social do gosto e suas implicações na distinção social.

Partindo da consciência que comer é um ato biopsicossocial (CONTRERAS & GRACIA, 2011) fez-se necessário objetivar o grupo social para o estudo. Diante disso, no terceiro capítulo o trabalho foi indagar sobre a comunidade tradicional e clarificar de qual comunidade tradicional está a se falar. Busquei atualizar a caracterização da comunidade tradicional e suas relações com o entorno, com o propósito de contribuir com um olhar menos idealizado para as comunidades tradicionais e mais próximo do real que, fatalmente, traz em seu bojo a luta e a resistência das comunidades para manter seu território e garantir seu modo de vida. Aqui os faróis são Carlos Rodrigues Brandão, Eunice Durhan e Manuela Carneiro da Cunha.

No último capítulo, encerro um ciclo com a clareza que outro se inicia. Perguntas e respostas chegaram e se transformaram ao longo do processo. A preciosa colaboração de Jean-Pierre Poulin e Rosana Proença trouxe uma ferramenta de pesquisa específica para o ato alimentar. Poulin propõe o conceito de espaço social alimentar,

com o objetivo de facilitar a investigação do comportamento alimentar, do gosto, da nutrição humana, dos hábitos alimentares.

Em “O Espaço Social Alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares”, Poulin & Proença (2003), propõem observar graus de profundidade no ato alimentar e assim sugerem dimensões diferentes passíveis de investigação no espaço social alimentar: o espaço do comestível, o espaço do culinário, o espaço dos hábitos de consumo e a temporalidade alimentar.

De posse deste instrumento, as entrevistas/conversas na Comunidade Quilombola de Raiz começaram a desenhar o esboço do trabalho, incorporando as informações sobre a agricultura praticada na comunidade e as práticas alimentares, provocando sinapses com as referências presentes nas categorias de análise. Foram sete visitas à comunidade, destas uma visita foi para conhecer a comunidade, quatro visitas como auxiliar/observadora participante em oficinas e coleta de dados para a CODECEX e duas como pesquisadora em função deste trabalho.

Nas considerações finais conto com a justa colaboração de Vandana Shiva e Manuela Carneiro da Cunha, cujo longo caminho no diálogo com o conhecimento tradicional trouxe os temperos que realçaram a alquimia com os ingredientes e conclui o processo apontando novos rumos para pesquisa lançada neste estudo. A finalização deste processo de dois anos é o que apresento aqui. Mas adianto, encerro com sabor de mais perguntas do que respostas.

“A luz do Sol demora oito minutos para chegar até a Terra, são oito minutos-luz. A humanidade já vasculhou mais de 20 milhões de anos-luz no grande oceano cósmico e ainda não encontrou vida, como conhecemos, fora da Terra. Não podemos dizer que não há vida fora da Terra, mas podemos aferir que a vida é rara.”
Carl Sagan.

Capítulo I

A Biodiversidade – a vida da vida³.

A Convenção sobre a Diversidade Biológica – CDB, (MMA, 2000) define a biodiversidade como a variabilidade de organismos vivos de todas as origens, compreendendo, dentre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos de que fazem parte; compreendendo ainda a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas (artigo 2).

Segundo a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - Agência FAPESP, o número estimado de espécies que existem no planeta é da ordem de 8,7 milhões⁴, com 1,3 milhão a mais ou a menos. Apesar do tamanho da margem de erro, é o cálculo mais preciso já feito sobre a presença da vida no planeta. Até então, as estimativas giravam entre 3 milhões e 100 milhões.

Essa imensa Biodiversidade se organiza, desorganiza e reorganiza por caminhos complexos. São vários os estudos sobre essa complexidade, aqui faço uso dos estudos de Edgar Morin e Fritjof Capra para compreender as dinâmicas da diversidade da vida.

Em a “Teia da Vida” (1996), Fritjof Capra propõe uma nova compreensão científica dos sistemas vivos. Antes de argumentar objetivamente sobre as dinâmicas da teia da vida, Capra nos convida a contextualizar os caminhos da construção do

³ Edgar Morin.

⁴ <http://agencia.fapesp.br/cientistas-calculam-quantas-especies-existem/14383/> Mais informações e inscrições: www.coml.org. O artigo How Many Species Are There on Earth and in the Ocean? (doi:10.1371/journal.pbio.100112), de Camilo Mora e outros, pode ser lido em www.plosbiology.org.

conhecimento acerca das ciências da vida. Na verdade, os caminhos da construção do conhecimento ocidental.

Capra (1996) afirma que o início do milênio começa com uma crise de percepção, tal crise deriva do fato de a maioria de nós e, portanto, nossas instituições, ainda concordar com uma visão de mundo obsoleta, uma percepção de realidade inadequada para o nosso tempo. Este questionamento o autor inicia em “O Ponto de Mutação”, (1982), quando discorre sobre a iminência de um novo paradigma que emergiu de forma significativa a partir dos estudos da Física no início do século XX.

Todas as vezes que faziam uma pergunta a natureza, num experimento atômico, a natureza respondia com um paradoxo, e, quanto mais eles se esforçavam por esclarecer a situação, mais agudos os paradoxos se tornavam. Em sua luta para apreenderem essa nova realidade, os cientistas ficaram profundamente conscientes de que seus conceitos básicos, sua linguagem e toda sua forma de pensar eram inadequados para descrever fenômenos atômicos. (CAPRA, 1982, p.71)

O paradigma, ou a visão de mundo ocidental, que chegou ao século XX foi formulado, em linhas gerais, nos séculos XVI e XVII. É neste período da história humana que a Europa, embasada no desenvolvimento ocasionado pelas realizações de Copérnico, Galileu, Newton, e no pensamento filosófico de Francis Bacon e René Descarte, consolida uma cosmovisão caracterizada pelo racionalismo, com ênfase no ideal de eficiência no progresso tecnológico. Estes pensadores, determinados opositores da cosmovisão escolástica vigente na idade média, desvincularam o profano do sagrado e defenderam a razão como valor fundamental para a liberdade de pensamento e o progresso da humanidade.

A cosmovisão moderna trouxe um inegável progresso tecnológico e científico, trouxe também a fragmentação do conhecimento através da abordagem disciplinar. Em seu extremo, esta percepção não fomenta o diálogo entre saberes fora do escopo etnocêntrico, definindo a visão ocidental como única epistemologia possível. Assim, a pesquisa e a ciência se constroem a partir de uma base eurocêntrica justificando intolerância, desrespeito e violência contra todos os outros povos e todas as outras formas de conhecimento.

A ciência do século XX, mesmo ainda respirando aqui ou acolá a concepção do mundo como uma máquina perfeita, governado por leis matemáticas exatas como contemplado por Descartes e Newton, as oposições a este paradigma já cresciam em

solo fértil no século XIX. Na biologia, a escola conhecida como organísmica se opunha à redução do estudo da vida apenas sob a égide das leis da física e da química. Afirmavam que mesmo que as leis da química e da física sejam aplicáveis aos organismos vivos elas são insuficientes para a plena compreensão do fenômeno da vida. “O comportamento de organismo vivo como um todo integrado não pode ser entendido somente a partir do estudo de suas partes” (CAPRA, 1996, p.38).

O bioquímico e sociólogo Lawrence Henderson, também da escola organísmica, trouxe a ideia de **sistema** para tratar tanto de organismos vivos como sistemas sociais. Assim, sistema passou a significar um todo integrado cujas propriedades essenciais surgem das relações entre suas partes. A nova ciência da **ecologia** emerge da escola de biologia supracitada, em meados do século XIX, quando os biólogos começam a estudar comunidades de organismos. O termo ecologia, que vem do grego *oikos* – lar, expressa exatamente **estudo do lar**, a Terra. Assim Ernest Haeckel, biólogo e artista alemão, definiu ecologia como “ciência das relações entre o organismo e o mundo externo circunvizinho” (CAPRA, 1996, p.43).

Seguindo essa rota, Capra nos convida a uma nova perspectiva sobre as hierarquias da natureza. A ecologia fortaleceu as novas formas de pensar sobre a biodiversidade, com as ideias de sistemas e redes, considerando um conjunto de organismos unidos em um todo por meio de suas relações mútuas. Organismos, comunidades de organismos todos interligados por propriedades essenciais de interação e interdependência de suas partes.

Segundo Capra, a Teia da Vida se organiza em um padrão de rede, citando o ecologista Bernard Patten “Ecologia é redes...entender ecossistemas, em última análise, é entender redes,” e completa “ De fato, (...) a concepção de redes foi a chave para os recentes avanços na compreensão científica não apenas dos ecossistemas, mas também da própria natureza da vida” (CAPRA, 1996, p.45).

Edgar Morin, no livro *O Método 2* (2005), traz um capítulo que nos convida a pensar sobre a constituição, a manutenção e o desenvolvimento da diversidade biológica. O título do capítulo é também o que Morin define como a forma como a vida se organiza na terra – a Eco-organização.

O autor parte das ideias de Ernest Haeckel no que ele propõe para a ciência do seu tempo sobre o entendimento da necessidade de compreensão da relação entre o

biótopo (meio físico) e a biocenose (conjunto das interações entre os seres vivos que povoam o biótopo). Interações de competição, associações, simbioses, parasitismo, biofagias, predações que, em Morin, estão fluindo em uma eco-organização.

Morin traz o conceito de Ecodimensão, pontuando que a vida na terra se orienta pelos ciclos da luz do sol, da lua, dos movimentos das placas tectônicas que desenham a crosta terrestre compondo eras de gelo, calor, inundações, ondulações. Ao mesmo tempo observa que o meio não é constituído apenas pela ordem geofísica. Para o autor, a noção de ecossistema, trazida por Tansley (1935), constitui uma tomada de consciência fundamental: as interações entre os seres vivos, conjugando se com as restrições e as possibilidades do biótopo físico e retroagindo sobre ele organizam o meio em sistema (MORIN, 2005).

A biosfera tem sua dinâmica, cria e limita possibilidades de vida e de ação, constituído e dilacerado por suas regras internas. Aqui encontramos uma enorme complexidade organizacional que Morin define como a união da ordem da invariância com a ordem de relojoaria. A invariância tem sua fundação no subsolo da rocha, a ordem da relojoaria é a da rotação da Terra em torno de si mesma e a translação em torno do Sol. A ordem física prolonga-se até a ordem viva, gerando repetições e ciclos. Ao se olhar na escala de milhares de anos ou com proximidade esta ordem trinca, a crosta terrestre racha, derrete e se afunda ou amplia um continente. Olhando mais de perto temos uma confusão de seres unicelulares e uma diversidade de animais e plantas (MORIN, 2005).

A proposta de Morin é inclinar a percepção para a auto-organização do cosmo, onde milhões de sóis sem aparelhos nem programas funcionam por regulação espontânea, em intensa atividade no universo. Aqui na Terra vemos uma biosfera repleta de seres vivos, repleta de grupos de extrema diversidade e complexidade que competem entre si e devoram-se. “Como uma inacreditável confusão de conflitos, fagias, predações, devorações pode gerar uma eco-organização tão regulada?” (MORIN, 2005, p. 37). A eco-organização é uma organização espontânea, faz-se por si mesma. É em meio a desordens que o universo se organiza. A unidade e a diversidade extrema, a ordem e a desordem extrema, a solidariedade e o antagonismo extremo não apenas coexistem, mas estão ligados pela necessidade.

Para Morin (2005), a vida se organiza em uma **Grande Complementaridade**, associações, simbioses, parasitismo, biofagias, predações, todas as relações de associações, interdependência e complementaridade entre os seres vivos se complementam. A relação predador–presa é regulatória em ambas as espécies. Antagonismo e complementaridade não se excluem. Nada é mais complementar que as interações que compõem a cadeia trófica.

De modo geral, pode-se pensar: parasitismos mútuos tornam-se simbioses, as servidões mútuas tornam-se associações, alienações mútuas tornam-se interdependências e explorações mútuas tornam-se trocas. A eco-organização não se constrói ou se mantém apenas por associações e cooperação, mas também pelas lutas e predações que, sem deixar de ser destruidoras, são também, co-geradoras de complementaridade.

Para iluminar esta ideia, Morin propõe um olhar ampliado para a realidade, a observação dos antagonismos, competições, e acomodações egóicas fazem sentido apenas sob o ponto de vista individual. Em um olhar ampliado todas as inter-relações presentes na cadeia trófica são produzidas e ao mesmo tempo produtoras de/em ciclos e cadeias físicas, químicas, biológicas, misturadas, sobrepostas, é o grande **Plurianel**. Morin faz uso da imagem do círculo, trazendo a ideia de ausência de distinção ou divisão, afirmando assim que as interações de todas as expressões da vida fazem parte de uma totalidade indivisa orientada e constituída na eco-organização.

A ordem cósmica, a rotação da terra, com a alternância dia-noite e a alternância das estações, variações cíclicas de luz, temperatura e hidrologia criam os climas, variando segundo as latitudes, as regiões e os períodos. Esses ciclos geofísicos possibilitam toda a diversidade de vida e marcam a organização biológica dos indivíduos, das espécies, dos ecossistemas. Definem a fertilidade, as marés, os períodos de sono e vigília, tanto individual quanto coletivo, esse ritmo controla as atividades fundamentais dos seres vivos – se alimentar, repousar, reproduzir. Portanto, os ciclos cosmo-físicos estão **dentro** de cada organismo vivo.

As cadeias alimentares compõem um ciclo (plantas – herbívoros – carnívoros – carnívoros – homem – vermes e bactérias – plantas), portanto um anel, um ciclo que se perpetua eternamente. Ao mesmo tempo produz-se e regula-se num processo rotativo em que cada momento do anel é constitutivo do momento seguinte,

com o ciclo terminando no seu recomeço em reorganização permanente. A cadeia trófica nos mostra que toda podridão se torna alimento, todo dejetos se torna ingrediente, todo resíduo morto é reintroduzido no ciclo da vida. A vida se organiza ou a eco-organização opera, fortifica-se e desabrocha no processo mesmo de sua desorganização. Um ecossistema só pode viver nas condições de sua própria destruição. Estas são as condições de sua regeneração.

Assim, o movimento da destruição ou da desordem não danifica ou prejudica a ordem, “(...) ao contrario, é preciso muita ordem para suportar tais desordens” (MORIN, 2006, p. 50). Há uma profunda articulação entre todos os atores que compõem e sustentam a vida na Terra, partindo da base física, que garante certa ordem, fluindo com o imenso elenco da biodiversidade, que abarca uma enorme quantidade, variedade e intensidade de desordem. Essa articulação Morin explica em quatro palavras, o eco-tetragrama - ordem/ interação/ desordem/ organização.

Caminhando nesta rota, a eco-organização trabalha mais intensamente para solidariedade que para o antagonismo, já que a vida se desdobra no eco-tetragrama em um processo que garante a manutenção da própria vida e não de indivíduos específicos. Um ecossistema é um arranjo suscetível às intempéries geofísicas, no entanto, mudanças de temperatura sutis, porém constantes, podem mudar o clima e alterar a vegetação, a água e as populações de animais. Ao longo das eras o planeta vem se adaptando, animais migram e levam consigo seus parasitas, simbioses, predadores. Incorporam ao meio informações que penetram e se dissolvem na eco-organização.

Assim, parece nos que a virtude suprema da eco-organização: não é a estabilidade, mas a aptidão para construir novas estabilidades; não é o retorno ao equilíbrio, mas a aptidão para a reorganização a reorganizar a si mesma de novas maneiras, sob o efeito de novas desorganizações. (MORIN, 2005, p. 51)

Mas o que proporciona essa capacidade de reorganização? O que garante essa intrínseca capacidade da Terra sustentar a vida? Tanto em Capra quanto em Morin, o essencial para se investigar a dinâmica da vida na Terra passa por compreender a quantidade, a variedade e intensidade das conexões e interações, tanto entre seres vivos e o meio onde vivem, quanto às relações entre populações. Um autor fala em redes, sistemas, teia outro fala em diversidade, complexidade e formas de organização.

A diversidade que proporciona as redes geram a complexidade dos sistemas que provocam a construção da teia da vida através da eco-organização. A biodiversidade é a base para a constituição dos anéis tróficos (plantas – herbívoros – carnívoros – carnívoros – homem – vermes e bactérias – plantas) e para as dinâmicas de reorganização, a diversidade da vida é quem suporta o processo de reorganizar a si mesma de novas maneiras, sob o efeito de novas desorganizações.

É a diversidade biológica que harmoniza a eco-organização, proporcionando todas as possibilidades de inter-relações presentes na cadeia trófica produzidas/produtoras, geradas/geradoras em ciclos e cadeias físicas, químicas, biológicas, misturadas, sobrepostas. É ela quem em vez de desestabilizar ou falir um ecossistema provoca a **organização**. “A partir do instante em que um ser vivo se torna uma necessidade existencial para outro ser vivo, cria interações complementares e/ou antagônicas a eco-organização se desenvolve” (MORIN, 2005, p.57).

A diversidade protege o ecossistema, se algumas espécies têm um tipo de fragilidade outras terão resistência às adversidades, assim a diversidade torna maiores as chances da vida se perpetuar. A resiliência de um ecossistema aumenta na proporção de sua variedade e sua complexidade.

Onde há homogeneidade todos são atingidos quando um só é atingido, a homogeneidade carrega a morte; e a diversidade aumenta as chances de vida, o que já foi demonstrado, ao contrario, ao longo da revolução verde: onde só se selecionava um genótipo de alto rendimento para toda uma cultura, esta perdia toda defesa diferenciada em relação às doenças e corria o risco de aniquilamento. (MORIN, 2005, p. 59)

A biodiversidade comporta espécies ou associações dominantes, mas essa dominância não é uma relação piramidal, não é uma relação que favorece espécies mais evoluídas em detrimento das menos evoluídas. As relações antagônicas contribuem para a manutenção da diversidade.

O parasitismo permitiu conservação de unicelulares os tornando hóspedes de organismos superiores. Assim, os mamíferos permitem a subsistência das bactérias em seus intestinos, de piolhos e pulgas na pele, oferecem seus excrementos às moscas e aos vermes e servem de pasto ao morrer, aos múltiplos insetos necrófagos que se precipitam sobre os cadáveres. (MORIN, 2005, p. 60)

A biomassa dominante não controla o ecossistema, o controle do ecossistema vem de uma capacidade organizadora anarquista ou espontânea. A eco-

espontaneidade ou a espontaneidade eco-organizadora é fruto do processo evolutivo que construiu iterações de competição, associações, simbioses, parasitismos, biofagias, predações. A cada nível da escala evolutiva novas possibilidades reguladoras e reorganizadoras emergem e a cada nível se amplia a complexidade do ecossistema.

Assim, na orientação de Morin, a eco-organização tem memória, recebe novas informações e agrega as antigas no processo de ordem/interação/desordem/organização. É um processo contínuo e fluido, a eco-organização é aberta às experiências e a elaboração das experiências. A espontaneidade se manifesta graças a um arcabouço de vivências experienciadas ao longo dos milênios. “É a aliança entre a espontaneidade e da não espontaneidade que permite a espontaneidade desenvolver-se e enriquecer-se” (MORIN, 2005, p. 62).

Mas o indivíduo, de qualquer espécie, quer estar vivo. Fatalmente vai precisar da morte de outro indivíduo para garantir sua vida, o indivíduo trabalha na frequência do eu e do meu. Como interagindo com outros indivíduos a partir desse entendimento o egoísta colabora com a eco-organização? Morin pontua que quando um ser vivo passa a ser vital para outro ser vivo essa necessidade existencial cria outra qualidade de relação, as interações agora são necessárias à manutenção da vida e, portanto, mais propensas à colaboração.

As ações de interdependências reguladas e reguladoras das cadeias tróficas colocam o ser autocêntrico no ciclo do plurianel, assim, as ações egoístas entram no circuito da eco-organização, e, mesmo sem deixar de ser egoístas, colaboram com os processos que transformam a destruição em regeneração, a podridão em alimento, a morte em vida. A necessidade é de conexão com o processo eco-organizacional, e essa necessidade interfere no comportamento egoísta, “(...) em resumo, o egoísmo produz generosidade” (MORIN, 2005, p.63).

O co-criador – a agricultura que colabora com a eco-organização

Como visto em Morin e Capra, a vida se organiza através de uma grande quantidade, variedade e intensidade de interconexões. Todos os seres vivos que compõem a biosfera dependem de outros seres vivos e diante de cada necessidade um tipo de relação se estabelece. Essa interdependência é regulada e regula processos sutis

como a memória de um ecossistema, que se organiza, interage, desorganiza e retorna a organização ao longo das eras. Uma boa referencia são os ciclos geofísicos, como deslocamentos de geleiras, por exemplo, o período conhecido como Pleistosceno, há aproximadamente 12 mil anos.

Neste período, grupos humanos já se relacionavam com diversas espécies em suas interações de competição, associações, simbioses, parasitismos, biofagias, predações. A condição de onívoro permitiu aos seres humanos se adaptar a todos os biomas da terra, essa qualidade-capacidade ampliou as possibilidades de inter-relação com o meio, abrindo o caminho para identificar locais de coleta, de caça e de plantio. Gradualmente, num processo que pode ter levado milhares de anos (SANTILLI, 2009), o ser humano passou a domesticar paisagens e, de caçadores e coletores nômades passaram a agricultores.

A relação de interdependência que o homem criou com outras espécies o levou a manejar o ambiente, desde identificar onde seria possível a sazonalidade da coleta até perceber a época adequada e inadequada da pesca e da caça. O homem do paleolítico começa a atuar no ciclo da eco-organização. Em seus processos de construção de cultura o homem escolhe, cria símbolos e códigos nos quais plantas, animais e paisagens vão participar desta criação. As dinâmicas da biodiversidade, manutenção, ampliação, regulação passam a ter a colaboração do homem.

Portanto, diversidade biológica não é apenas uma construção ou um conceito das ciências naturais. É também uma construção cultural e social (DIEGUES, 2000). A relação diferenciada do homem com as demais espécies que compõem a biodiversidade co-evoluiu em um processo de milênios. O percurso de uma espécie silvestre para domesticação possui várias etapas. Citando Charles Clement, Juliana Santilli, no livro Agrobiodiversidade e Direitos dos Agricultores (2009), aponta para o fato de que há vários estágios intermediários entre as populações silvestres e domesticadas.

Clement define cinco estágios do trânsito entre a planta sair do estado silvestre e se tornar domesticada, sendo: 1º Estágio - Silvestre (quando os genótipos e fenótipos não sofreram qualquer intervenção humana); 2º Estágio - Incidentalmente co-evoluídas (quando se adaptaram a um ambiente perturbado pelo homem, possivelmente sofrendo alteração genética, mas sem seleção humana); 3º Estágio - Incipientemente

domesticadas (quando sofreram certo grau de seleção e intervenção humana, mas seu fenótipo médio ainda está dentro do raio de variação encontrado nas populações silvestres); 4º Estágio - Semi-domesticadas (significativamente modificadas pela seleção e intervenção humana, mas ainda são capazes de viver em ambiente silvestre); 5º Estágio – Domesticadas (só sobrevivem em ambientes com alta intervenção humana, ou seja, paisagens cultivadas.)” (CLEMENT, 1999 apud. SANTILLI, 2009, p.40).

Há também as plantas favorecidas ou toleradas (SANTILLI, 2009), que são aquelas que, por motivos diversos como beleza, qualidade dos frutos, tolerância a seca, o homem a mantém próxima, ou, escolhe estar próximo a ela. “Para Jack Harlan, o homem se tornou tão dependente das plantas que, em certo sentido, as plantas também o domesticaram” (SANTILLI, 2009, p. 40).

Assim, a simbiose entre o homem e outras espécies da biodiversidade se construiu, se desconstruiu e reconstruiu ao longo dos milênios em diferentes pontos da Terra. Cada grupo humano em seu processo de adaptação ao ambiente tolerou, intolerou, favoreceu, eliminou e domesticou espécies. Os lugares onde o trânsito de uma espécie silvestre para domesticada aconteceu de forma intensa são denominados Centros de Origem (MILLSTONE & LANG, 2013). Os centros de origem são reconhecidos devido à grande variedade de uma mesma espécie presente em uma determinada região.

Estas evidências indicam que há milênios os povos do Peru domesticaram a batata, os povos da Amazônia domesticaram a mandioca, os povos da Etiópia domesticaram o café e os povos do Irã domesticaram a oliveira, apenas para citar alguns centros de origem de alimentos do nosso cotidiano (MILLSTONE & LANG, 2013). Cada povo interagiu com o meio e as espécies co-criando cada uma das etapas do processo de domesticação, seguindo seus saberes, experimentando, verificando erros e acertos com base em seus protocolos que, por sua vez, têm base em sua cultura, sua visão de mundo.

O livro Introdução a Práxis Indígena – Gente humana ou gente natureza, (2002), de Marivaldo Carvalho traz uma reflexão sobre a cosmovisão dos povos da Amazônia que amplia a experiência da percepção do mundo. A cosmovisão que forja a cultura desses povos não separa o homem da natureza, ou melhor, não há separação entre o mundo da cultura (humano) e o mundo da natureza (animais, planta, rios, etc.) (CARVALHO, 2002). Citando Philippe Descola (1998), afirma que a compreensão do

humano dentre os povos da Amazônia tem como base a capacidade de comunicação. Aqui a humanidade é entendida como a faculdade de reconhecer o outro e com este se comunicar. Partindo deste princípio, animais e vegetais são seres que fazem parte da cultura e dos processos de construção da cultura já que possuem capacidade de comunicação.

Assim percebemos uma qualidade específica de relação entre os povos tradicionais e a relação com o meio. Na contribuição de Carvalho (2002) aludindo a Descola, as populações indígenas da Amazônia identificam a **humanidade**, levando em conta as diferentes possibilidades de comunicação com o outro, assim, emergem varias oportunidades de relações com animais, plantas, terra, fogo, água e ar. Relações culturais, relações sociais.

Na medida em que categoria das pessoas engloba espíritos, plantas, animais, todos dotados de uma alma, essa cosmologia não difere humanos de não-humanos; ela somente introduz uma escala segundo níveis de troca de informação tidos como possíveis. (DESCOLA, 1998 apud CARVALHO, 2002, p. 47).

Em particular no tocante aos caminhos de busca por alimentos os primeiros agricultores dialogaram com o ambiente, domesticaram a paisagem, convertendo solos pobres em solos férteis, modificando a demografia das populações de plantas e animais fazendo com que a paisagem se tornasse mais produtiva (CLEMENT, 2015).

Nesse caminho surgem sistemas agrícolas⁵, onde o manejo do solo possibilitou a cada povo selecionar e incluir em seus sistemas agrícolas os componentes da biodiversidade adequados à alimentação que lhe agradam e de relevância para garantir o sustento do grupo. Esse longo processo cria e mantém variedade e a variabilidade de animais, plantas e microorganismos. Provoca interações necessárias que sustentam as funções chaves para o sistema agrícola, surge a **agrobiodiversidade**, nas palavras de Seu Cristovino, agricultor tradicional do norte de Minas Gerais: “Biodiversidade Deus fez, agro é o que o homem fez”.

⁵ Sistemas Agrícolas Tradicionais: conjunto de elementos desde os saberes, mitos, formas de organização social, práticas, produtos, técnicas e artefatos e outras manifestações associadas, formando sistemas culturais que envolvem espaços, práticas alimentares e agroecossistemas manejados por povos e comunidades tradicionais e por agricultores familiares. As dinâmicas de produção e reprodução dos vários domínios da vida social que ocorrem nesses sistemas, ao longo das vivências e experiências históricas, orientam processos de construção de identidades e contribuem para a conservação da biodiversidade, podendo, assim, fazer parte do patrimônio cultural imaterial brasileiro. (Premio BNDS de Boas Práticas para Sistemas Agrícolas Tradicionais, 2018)

Mesmo não tendo claro o número de espécies disponíveis para alimentação, sabemos da alta diversidade de plantas e animais escolhidos pelos grupos humanos ao longo da história (NODARI et. al. 2015). Essa imensa variedade emerge da heterogeneidade de biomas e povos e das múltiplas preferências de cada povo. Cada povo interagiu com o sortimento de espécies disponível e ainda dentro deste grupo de espécies selecionou suas eleitas.

Nesse processo, os grupos humanos de vários ambientes desenvolveram um sofisticado processo de seleção, melhoramento, conservação e intercâmbio de alimentos – na forma de sementes, mudas ou alimentos in natura. Um método que não apenas identificou possibilidades de uma planta se tornar alimento, mas **colaborou** para melhorar a planta e ampliar as possibilidades de uso e fazer dela alimento.

Novamente é necessário pontuar a qualidade da relação com a biodiversidade que emerge em alguns grupos humanos. Observando os povos do Sistema Agrícola Tradicional Rio Negro na Amazônia onde a mandioca brava é figura central na agricultura graças, sem dúvida, ao interesse e constantes cuidados das **Donas da Roça** (EMPERAIRE, 2014). As Donas da Roça são reconhecidas pelo conhecimento e autoridade no tema, cada uma maneja entre seis e 30 variedades da planta. Essa relação criou e mantém 106 variedades de manivas bravas na região de Santa Isabel do Rio Negro.

A produtividade de uma variedade de mandioca tal como é vista pelas Donas da Roça não é apenas uma questão enraizada em um substrato edáfico; envolve uma relação corporal e afetiva com a agricultora: *tal maniva dá* (ou não dá) *na minha mão*. As manivas, parte da planta destinada ao plantio, não podem ser maltratadas, abandonadas ou queimadas. Os cuidados das Donas da Roça visam não só uma produtividade e uma autonomia alimentar, mas também um bem-estar das plantas cultivadas. (CUNHA & CESARINO, 2014 p. 69)

Evidências arqueológicas atuais mostram que grandes áreas da floresta Amazônica contam com a interferência humana (CLEMENT, 2015). “As índias Ka’apor têm a prática de plantar ou favorecer fruteiras em suas roças e quintais que atraem espécies dispersoras para seu entorno” (BALEE, 1993 apud CLEMENT, 2015 p. 35). Aqui percebemos um movimento para garantir a segurança alimentar que, consequentemente, resulta em manutenção da biodiversidade.

Outra evidência são os solos e florestas antrópicas, formados entre 2500 e 500 anos atrás. Segundo Clement, (2005) os solos antrópicos são o resultado da ação de

deposição de matéria orgânica realizada pelos povos da floresta ao longo de séculos. São solos muito nutritivos, são as chamadas **Terras Pretas de Índio**. Estes solos nos dizem muito sobre as práticas agrícolas dos povos da Amazônia pré-colombiana, práticas que apresentam escolhas bem definidas por parte dos agricultores como a seleção de plantas cultivadas e os períodos de cultivo e pousio curtos. (FRASER et al., 2011 apud CLEMENT, 2015, p. 32).

As florestas antrópicas podem ser definidas como espaços na floresta com grande concentração de uma ou mais espécies de plantas com usos específicos para pessoas. Um bom exemplo de florestas antrópicas são os castanhais. As chamadas **pontas de castanha** (SCARAMUZZI, 2018) possuem em média mais de cinquenta castanheiras. São diversos os tipos de manejo praticados pelas populações locais, como retirada de cipós e a retirada da resina do tronco das árvores. Segundo os povos do lugar, os castanhais manejados produzem mais (CLEMENT, 2015).

Ao ampliar a diversidade de vida na terra, através da agrobiodiversidade os agricultores e agricultoras do mundo fortalecem redes, colaborando com todas as inter-relações presentes na cadeia trófica que são produtoras de ciclos e cadeias físicas, químicas, biológicas, misturadas, sobrepostas. É o grande Plurianel (Morin, 2005).

A Convenção da Diversidade Biológica reconhece a importância dos agricultores e agricultoras tradicionais de todo o mundo na conservação da biodiversidade e orienta:

Em conformidade com sua legislação nacional, cada país em acordo deve respeitar, preservar e manter o conhecimento, inovações e práticas das comunidades locais e populações indígenas com estilo de vida tradicionais relevantes à conservação e à utilização sustentável da **Biodiversidade** e incentivar sua mais ampla aplicação com a aprovação e a participação dos detentores desse conhecimento, inovações e práticas; e encorajar a repartição equitativa dos benefícios oriundos da utilização desses conhecimentos, inovações e práticas. (CDB, MMA 2000, Artigo 08).

As atividades de coletar, caçar, pescar e plantar o próprio alimento passa por diversas motivações que vão dialogar diretamente com o território, o clima, restrições genéticas quanto à digestão, restrições ou seleção religiosa, enfim, vão dialogar com a realidade biológica e psicossocial de cada grupo humano.

O cérebro constrói suas preferências a partir das sensações mais ou menos positivas que a ingestão do alimento proporciona ao corpo. Os mamíferos podem classificar pela aparência, cheiro e gosto as possíveis reverberações da escolha por uma

comida ou outra. (CONTRERAS & GRACIA, 2011). Assim, se adaptando ao ecossistema, construindo preferências, cada grupo humano foi gerando mais ou menos predisposição ao consumo de determinados alimentos.

E aqui chegamos ao entendimento que são vários os fatores que levam os grupos humanos a criar e manter a agrobiodiversidade, sejam elas plantas de cura, madeiras adequadas para construção de canoas, moradias, plantas ornamentais, etc. Mas, certamente, um bom motivo é ser a planta boa para **comer**.

“O Homem é um animal que
se alimenta de símbolos.”
Carl Gustav Jung.

Capítulo II

A Cultura Alimentar - Somos o que comemos e comemos o que somos⁶.

O que comer? Quando comer? Como e com quem comer? Guardar para plantar e comer novamente? Por quê? As respostas estão na cultura alimentar. Cultura alimentar é o conjunto de crenças, informações e hábitos, herdados ou recebidos, que de alguma forma estão associadas ao ato de comer e são partilhados pelos indivíduos de uma dada comunidade (CONTRERAS & GRACIA, 2011). Estas crenças indicam os rumos, etapas e ações que vão construir o ato complexo que é a alimentação humana. Em se tratando de agricultores, a cultura alimentar pode interferir nos processos de favorecer ou tolerar plantas, de reconhecer quando é possível a coleta ou o cultivo de plantas que vão se tornar alimentos e, provavelmente, vão compor a dieta deste grupo.

As informações partilhadas também vão definir estratégias de caça e pesca, como aproveitar o que outro animal caçou, ou ainda caçar um animal pequeno e esperar ele crescer para depois mata-lo e se alimentar (BUSTAMANTE, 2018). A condição de onívoro possibilitou aos diversos grupos humanos se adaptarem a todos os biomas da terra, assim, a interação com o meio oportunizou um dialogar com a natureza e aos agricultores manejar paisagens de modo que passaram a ser co-criadores da agrobiodiversidade.

Cada povo desenvolveu um sofisticado processo de seleção, melhoramento, conservação e intercambio de alimentos – na forma de sementes, mudas ou alimentos in natura. E por quê? Quais os critérios para seleção, o melhoramento e o intercambio de determinados alimentos? Um deles, certamente, é que o alimento escolhido é bom para comer. Mas como se define se uma planta ou animal é bom para comer?

⁶ Jesús Contreras e Mabel Gracia, 2011.

Segundo Jesús Contreras e Mabel Gracia em Alimentação, Sociedade e Cultura (Fiocruz 2011), o complexo sistema digestório humano pode lidar com uma dieta de notável abrangência. Mas o que torna possível escolher, separar, negar, preferir, valorizar, tratar como indispensáveis ou repugnantes determinados alimentos? Para o corpo, os alimentos se reduzem a uma série de elementos químicos que são metabolizados, combinados com oxigênio, capazes de oferecer calor e energia. (CONTRERAS & GRACIA, 2011 apud. Farb & Armelagos, 1985; Fieldhouse, 1986; Fischler, 1979).

Cada grupo social define sua dieta a partir de várias estratégias de sobrevivência. O corpo precisa de uma variedade de nutrientes e a adaptação ao ecossistema acontece à medida que se reconhece o que o meio disponibiliza e se identifica as possibilidades nutritivas necessárias a manutenção da vida. O fato é que a disponibilidade de fontes nutricionais é imensa e podem ser encontrados em uma variedade maior ainda de alimentos, tanto de origem animal como vegetal (CONTRERAS & GRACIA, 2011). São muitas as opções de escolha para se conseguir proteínas, gorduras, vitaminas e aminoácidos e cada ecossistema vai oferecer seu cardápio.

Contudo, mesmo sendo onívoros, os grupos humanos não consomem tudo que é comestível em seu meio, os insetos são uma fonte de proteína importante na Ásia e pouco consumida na América. Por outro lado, o fato de uma planta apresentar certa toxicidade não a elimina da possibilidade de ser transformada em comida, os humanos, diferente de outros onívoros, suportam o sabor desagradável. Um caso observável é a pimenta preta, extremamente irritante as mucosas bucais (CONTRERAS & GRACIA, 2011), mesmo assim, os povos da América Central domesticaram diversas variedades de pimenta preta.

Em alguns milênios de adaptação aos ecossistemas os diferentes grupos humanos perceberam os caminhos para garantir a sobrevivência com menos gasto energético possível. Nesse processo foi desenvolvida a **cozinha** e com ela os benefícios de assar, cozinhar, defumar, picar, salgar, apimentar, enfim, elaborar o alimento para uma boa digestão e por prazer.

A cozinha facilitou a digestão e como consequência ampliou as possibilidades de consumo do alimento e garantiu a longevidade da parceria entre

plantas e pessoas. Caso exemplar é a mandioca, uma planta com variedades tóxicas, mas que alquimizada se tornou base da alimentação de vários povos no Brasil, com lugar de destaque nas roças e quintais de norte a sul do país. Segundo Richard Wrangham no livro *Pegando Fogo* (ZAHAR, 2009), além de eliminar a toxidade de plantas e facilitar o consumo da carne, ao aquecer os alimentos há um aumento da quantidade de energia que a comida libera para o corpo.

Visto que os critérios de ausência de toxidade e biologicamente comestível não são os únicos que transformam um alimento em comida chegamos ao dilema do gosto. Os asiáticos apreciam a carne de cachorro, os europeus e americanos a rejeitam; o coentro e o pequi são adorados e rejeitados na mesma intensidade em diferentes regiões do Brasil. Como se concebe o gosto? O gosto é adquirido através da repetição que se estabelece socialmente e pode ser construído, desconstruído e reconstruído (LARAIA, 1986).

De fato, a alimentação é a primeira aprendizagem social do ser humano, e ao compartilhar uma cultura o jovem indivíduo está imerso a ordem normativa do processo de socialização. As atitudes em relação a comida que vem dos núcleos de convivência: grupo étnico, família, classe social, nação serão apreendidas e vão colaborar na construção do simbólico, das crenças, dos conhecimento e práticas associadas a alimentação.

Ao comer segundo uma forma socialmente definida a criança aprende o senso do íntimo e do público (aquilo que ela pode mostrar da sua mecânica alimentar e aquilo que ela deve esconder), bem como as regras de partilha e privilégio que refletem a hierarquização social, enfim, o sendo 'bom', mais exatamente o que é bom para o grupo ao qual pertence. (POULAIN & PROENÇA, 2003, p. 254)

Os comportamentos alimentares ressaltam tanto as semelhanças quanto as diferenças étnicas e sociais, têm força para hierarquizar grupos e pessoas. Citando Lévi-Strauss, Jean-Pierre Poulain pontua que “a cozinha é uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar o que essa sociedade é” (POULAIN & PROENÇA, 2003, p. 252).

São diversas as atividades vinculadas à alimentação cotidiana, cada uma passível de investigação sobre seu lugar na gramática dentro da linguagem que é a cozinha, que, por sua vez, é parte de um sistema alimentar que lhe sustenta. Abaixo alguns exemplos destas atividades:

Abastecimento – compra, troca, empréstimo
Conservação
Armazenamento
Preparação
Cozinhar
Reciclar sobras
Serviço – servir e recolher
Limpeza e coleta de utensílios
Manutenção e limpeza do espaço culinário
Recolher lixo
Dar comida a crianças e idosos incapacitados
Cronometragem do tempo
Controle de qualidade
Organização do cardápio
Planejamento da despensa
Supervisão das reservas
Atenção e cuidado com a saúde da família
Transmissão do saber alimentar cotidiano

Fonte: Gracia, 1996:43, apud Contreras & Gracia 2011, p.238.

A definição da **forma** como cada atividade relacionada à alimentação cotidiana é realizada, por quem e em que tempo, **são frases** que comunicam muito da estrutura e dinâmica do grupo social. Os alimentos não se movimentam sozinhos (POULAIN, 1985) e os caminhos da terra a mesa passam por mecanismos de controle em vários níveis. O fato é que o gosto e aceitação do comestível são conformados e socialmente controlados (CONTRERAS & GRACIA, 2011).

Os caminhos da distinção e controle social via alimentação tem indicativos desde as bases do pensamento ocidental, o qual tem um olhar bem definido para o lócus da produção de alimentos. Platão, no texto Fedro (PLATÃO, 1871) apresenta um diálogo entre Sócrates e o jovem Fedro, o texto é apenas um relato de uma conversa coloquial onde Fedro convida Sócrates a caminhar pelo campo. O mestre aceita e se

encanta com a paisagem, Fedro vê com estranheza um nativo agir como um estrangeiro que não conhece os arredores dos muros da cidade. Sócrates responde: “Perdoa-me, ó valoroso, por ser alguém que gosta de aprender. O campo e as árvores nada têm a ensinar, ao contrário dos homens da cidade.” (PLATÃO, 1871, p. 268).

O sistema de valores da sociedade ocidental em seu nascedouro distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros, estes mais próximos da natureza animal. Nesse processo a comensalidade se apresenta como eficiente ferramenta de distinção. Assim, o homem da cidade produz seus alimentos nos domínios da *Pólis* diferente do bárbaro nômade que coleta e caça. O processo de “fabricar” os próprios alimentos, quanto mais processado melhor, na antiguidade indicava uma superação da natureza, uma vitória da civilização (FLANDRIN & MONTANARI, 1996).

Na idade média, a sociedade feudal tem como base econômica a produção agrícola camponesa que produz para o autoconsumo e para os senhores feudais. A lógica do sistema é estimular a produção e via a cobrança de taxas se apropriar da produção. Os donos das terras se apropriavam de parte das colheitas e têm como principal sinal de poder o desperdício.

O cercamento dos campos comuns limitam as possibilidades de plantio, coleta e caça para os camponeses, as florestas se transformam em bosques vigiados. Com a penetração do cristianismo, as florestas deixam de ser espaços de conexão com o sagrado e mais uma vez os camponeses têm restrições em seus territórios (FLANDRIN & MONTANARI, 1996).

Com a privatização da terra, o senhor proprietário do solo cobra taxas para o uso da terra em dinheiro e em produtos como cereais, vinho e óleo. Também são confiscadas algumas cabeças de gado, aves, presunto, queijos e ovos. Estes encargos mais as restrições de caça e coleta vão definir o sistema alimentar feudal e a mesa se consolida como um forte elemento de identidade coletiva. O principal elemento de distinção é a carne. Esta é presença constante, servida sempre em vários preparos para a aristocracia.

No livro *História da Alimentação* organizado por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, há uma fiel descrição do comportamento à mesa da nobreza catalã. O relato se baseia nos livros de contas onde se observa a relação das despesas do castelo de Guilherme de Montcada ao receber a visita da Rainha da Catalunha Petrolila em

junho de 1157. As listas de alimentos para uma refeição descrevem quatro tipos de aves (galinha, frango, capão e ganso), seguidos de carnes de carneiro, porco e cordeiro com pão e vinho, depois ovos e queijos. Os legumes ocupam um lugar menor, “Montcada só come couve e espinafre uma vez durante 43 dias” (FLANDRIN & MONTANARI, 1996, p. 396)

O exercício da apropriação, do gasto e consequentemente do desperdício especialmente diante dos que tem fome, são importantes ferramentas de exibição de poder.

Em uma sociedade dirigida pelos guerreiros que mitifica a força física, os níveis de renda se revelam à mesa: o poderoso come até se saciar, **quem come muito domina os outros**. No imaginário coletivo da época a alimentação abundante e, sobretudo, a quantidade de carne continuam sendo símbolo de poder, de fonte de energia física, de potência sexual e representam uma das principais manifestações da alegria de viver e da felicidade. (FLANDRIN & MONTANARI, 1996, p. 397)

O pensamento teocêntrico medieval propunha uma série de analogias entre o mundo da natureza, criado e organizado por Deus, e o mundo humano, carente de uma organização (MIRANDA & CORNELLI, 2007). As analogias sugerem uma espécie de código que define a natureza de um alimento e ao mesmo tempo define quem deve consumi-lo. Assim, surge uma organização natural e social ancorada em princípios verticais e hierárquicos conhecida como **A Grande cadeia do ser** – cada ser é associado a um tipo de alimento, à hierarquia social proposta pela natureza.

A Grande Cadeia do Ser		
	Deus	Deus
Fogo – quente, sangue.	Animais Mitológicos	
Ar – frio, fleuma.	Águias, falcões, pássaros de grandes altitudes. Pequenos pássaros, frangos, galos, capões, gansos, patos e outras aves aquáticas.	Ricos e poderosos
Água – úmida, bile amarela ou cólera.	Peixes, frutos do mar, vitelo de boi, carneiro e porco.	Burgueses, mercadores e religiosos.

Terra – seca, bile escura ou melancolia.	Arvores frutíferas, arbustos, plantas herbáceas, raízes e bulbos.	Pobres urbanos, camponeses e eremitas.
---	---	---

Fonte: ASFORA, C. Wanessa. Utopias Alimentares e vida cotidiana, in Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais. Orgs. Danilo Santos de Miranda e Gabriele Cornelli. SESC, São Paulo, 2007, p.45.

Para reforçar a racionalidade presente em a **Grande Cadeia do Ser** e fortalecer o controle social há uma orientação sobre o comportamento alimentar na corte de Carlos Magno na qual indica que o pecado da gula é, dentre outras coisas, cozinhar alimentos mais refinados do que “aqueles exigidos pela qualidade do comensal” (MIRANDA & CORNELLI, 2007, p. 47).

Na contemporaneidade, a comida se mantém como ferramenta de afirmação de status social. Não é raro identificar em pessoas ou grupos sociais o abandono de um alimento nutritivo por considerá-lo de baixo status e, conseqüentemente, passar a consumir produtos medíocres nutritivamente em função de aparentar ascensão social.

Com a colaboração de Eckstein (1980) Contreras & Gracia indicam diferentes mecanismos nos quais é possível usar a comida como afirmação de status:

- a) a possibilidade de escolher produtos raros e caros para impressionar os demais; b) a possibilidade de escolher restaurantes caros para gratificação pessoal e c) a possibilidade de preparar pratos muito elaborados cuja preparação exija muito tempo. (Contreras & Gracia, 2011, p.218)

Aqui percebemos a condição privilegiada que a alimentação/cultura alimentar tem na expressão do pensamento simbólico que cria, destrói e recria a realidade, ou melhor, a ideia de realidade. Assim, os processos de produção, distribuição e consumo de alimentos têm alta relevância na construção/desconstrução do simbólico que permeia as relações de comensalidade. O inverso também é verdadeiro, o simbólico que permeia as relações com os alimentos vão interferir nos processos de produção, distribuição e consumo de alimentos.

Observando os caminhos da construção das crenças e valores presentes no pensamento ocidental nos últimos 300 anos é possível identificar uma perspectiva cujo caminho para melhorar a sociedade é o progresso. Essa visão tem por premissa a eficiência da tecnologia e o entendimento que o processo civilizatório é um caminho

inexorável que se movimenta sempre numa única direção impulsionada pela sucessão dos acontecimentos.

O pensamento ocidental contemporâneo, forjado nessa premissa, entende o desenvolvimento científico e tecnológico, cuja base epistemológica foi o racionalismo científico, como caminho reto para uma vida melhor. Com o discurso de eliminar a fome no mundo os países do Primeiro Mundo no pós-guerra elaboraram uma solução que anunciaram como a Revolução Verde – uma proposta de produção de alimentos através de uma agricultura mecanizada, baseada na grande monocultura. Com grande participação da comunidade científica o pacote tecnológico da Revolução Verde propôs a junção de insumos químicos, agrotóxicos, sementes melhoradas, estrutura de crédito subsidiado, ensino, pesquisa e extensão rural para este modelo de produção de alimentos.

O modelo desenvolvimentista incentivou a padronização de sistemas agrícolas e, conseqüentemente, exterminou muito da biodiversidade e da agrobiodiversidade. Os agricultores perderam o protagonismo da atividade agrícola para técnicos e pesquisadores de instituições públicas e privadas. O século XX conheceu uma nova forma de dominar a natureza, desta vez em escala industrial, atuando contra a diversidade da vida no planeta, provocando esgotamento dos recursos naturais e aquecimento global.

Aportado nestes princípios, nos últimos 70 anos, se perdeu 75% das variedades de plantas cultivadas. Na Coreia do Sul, apenas um quarto das variedades vegetais cultivadas em jardins e hortas em 1985 continuavam a existir em 1993. Apenas 20% das variedades de milho que existiam no México dos anos 30 ainda existem hoje. Na China, das 10 mil variedades de trigo utilizadas até 1949 apenas mil ainda eram usadas nos anos 1970. Só nos EUA 85% das 7.000 variedades de maçã desapareceram e, conseqüentemente, perdeu-se também a diversidade de insetos e a diversidade microbiana dos agroecossistemas (SANTILLI, 2009).

A indústria de alimentos é um braço forte desse modelo de desenvolvimento, com a função peculiar de uniformizar o gosto e tornar mais homogênea a disponibilidade de alimentos. A indústria de alimentos sabe da força da alimentação para criar “realidades” e com um aparato digno de guerra constrói desejos por sabores e texturas para que apenas ela possa trazer a satisfação do desejo.

No livro “Camponeses e Impérios Alimentares” (2008), Jan Douwe Van Der Ploeg nos apresenta uma análise sobre a dinâmica da produção de alimentos em grande escala. Trata-se de um olhar recente sobre estes processos, pós revolução verde, onde a mecanização e a estreita relação com o mercado são a tônica dominante. Para nos clarear sobre as múltiplas faces dos grandes conglomerados econômicos, os quais ele denomina Império, o autor faz uma analogia com a construção do Império Espanhol - a primeira empresa globalizada dos tempos modernos. No exemplo do Império Espanhol, os caminhos da conquista e o poderio bélico por vezes foram menos importantes que a gestão e a geração de recursos.

O Império Espanhol se consolida por meio de guerras que foram vencidas com soldados não necessariamente espanhóis, o conhecimento sobre navegação veio de colaboradores holandeses e o dinheiro para financiar os exércitos veio de banqueiros genoveses. O império, acima de tudo, é uma **rede**, afirma Ploeg (2008).

A indústria agroalimentar contemporânea segue os preceitos do império, a conquista do mercado, de um nicho de consumidores é apenas uma das etapas do processo. Também é necessário compreender e atuar nas redes de tecnologia da informação, de comunicação, nos mecanismos da logística, nas redes de restaurantes, nos pontos de venda ao consumidor de alimentos in natura (não necessariamente frescos), na definição de plantio de quanto, quando e o que deve ser plantado.

Ploeg aponta algumas características estruturais que esclarecem a dinâmica das redes de produção, comercialização e distribuição de alimentos. A ideia de expansão é uma das características estruturais que diz respeito à mobilidade de fronteiras, não apenas as geográficas, mas também as conceituais.

O que é alimento? O que é comida? Aqui a indústria trabalha com pesquisa de alto nível. A engenharia de alimentos têm se debruçado em estudos sobre esse tipo de alteração de fronteira. Ploeg nos traz o exemplo da carne de frango, onde a cor e o sabor não tem mais relação com a raça ou a alimentação do animal, podem ser o resultado da adição de proteínas adicionais, amaciadores e sabores de uma raça de frango qualquer que vai provir o produto de origem de carne de frango nas prateleiras dos supermercados.

Os processos de produção de alimentos não precisam ter uma identificação com o território, o que é produzido aqui pode ser consumido em qualquer lugar do

mundo e vice versa. Para tanto, a noção de frescor do alimento foi alterada, embalagens, conservantes ou outros tratamentos industriais podem garantir “frescor” por semanas ou meses. (POLLAN, 2008)

O conceito de praticidade se acopla à proposta de se redefinir o alimento. Os grandes centros urbanos demandam agilidade no preparo das refeições. O tempo curto da cidade pede alternativas para refeições rápidas e a indústria passa a prover fartamente o mercado com alimentos super processados em diversas opções: alimentos em pó, produtos prontos ou pré-prontos, com a possibilidade de se comer na embalagem.

Com o conceito de alimento redefinido, a comida passa a ser um produto não só adequado às utilidades da vida moderna com foco em agilidade no preparo e com alta variedade de opções, mas também deve ser ancorado em matérias primas com o máximo de consumidores possíveis. Assim, a proposta é homogeneizar o gosto e naturalizar escolhas, trabalhando especialmente com cereais que são base da alimentação em várias culturas. Assim, temos uma vasta gama de alimentos com base no trigo e milho, na verdade hoje a alimentação humana reside em poucas espécies vegetais. Arroz, milho, trigo e soja representam 75% das calorias consumidas pela humanidade. (POLLAN, 2008)

A força e a eficiência das alterações conceituais propostas pela indústria agroalimentar nos remetem a observar a complexidade do ato alimentar. Voltando a Lévi-Strauss - a cozinha é uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar o que essa sociedade é, (POULAIN & PROENÇA, 2003). A cozinha dos anos 2000 diz muito da produção agrícola em larga escala, da artificialização dos sabores, da relação do tempo disponível ao ato de comer, do quão a indústria agroalimentar define e controla a cozinha.

A linguagem comida-industrializada-contemporânea se insere nos sistemas simbólicos de manutenção do poder, tal qual a Grande Cadeia do Ser medieval, tanto em intensidade como em *consensus*.

Os sistemas simbólicos (arte, religião e língua), como instrumentos de conhecimento e comunicação, só podem exercer um poder estruturante por que estão estruturados. O poder simbólico é um poder da realidade que tende estabelecer uma ordem gnóseológica: um sentido imediato de mundo (e, em particular, do mundo social). (BOURDIEU, 1989. p.09).

No processo de construção do simbólico via alimentação foram criadas categorias de alimentos – saudáveis e não saudáveis; ordinários e festivos; femininos e masculinos; adultos e infantis; puros e impuros; sagrados e profanos etc. (CONTRERAS & GRACIA, 2011). Os especialistas em comunicação e vendas criam produtos com a promessa de conexão a situações que evocam sentimentos, memórias, desejos. Produtos que, necessariamente, a indústria tem para vender. A sociedade de consumo tem por base a experiência da liberdade de escolha e a impotência diante da escolha se transforma em frustração em vários níveis.

A percepção desta crença permite compreender atitudes vistas como equivocadas, como uma pessoa em situação de pobreza parecer se comportar irracionalmente ao comprar algum alimento considerado de luxo. Com o auxílio de Fieldhouse (1986) Contreras & Gracia iluminam: “Talvez esses comportamentos sejam mecanismos de escape da realidade cotidiana da pobreza e tenham efeito de aumentar a autoestima, criando a ilusão da liberdade de escolha”, (CONTRERAS & GRACIA, 2011, p. 218).

O espaço de compra de alimentos também se insere dentro da rede da indústria agroalimentar, seu principal ator social são os conglomerados transnacionais da rede varejista. Unindo conceitos de praticidade e rapidez, que fortalecem o ideal de conforto da sociedade contemporânea, o lugar de compra ideal é o lugar onde se pode comprar de tudo, em alguns casos, a qualquer hora. A expansão de produtos, espaço e tempo gera a ilusão de expansão geográfica, já que o espaço de compra se transforma em um “não lugar”, um espaço sem identidade, por vezes sem a interferência da luz do sol onde não é possível identificar o passar do tempo e com um padrão de organização semelhante, tanto em disposição como em oferta de produtos, semelhante a qualquer hipermercado do mundo.

O espaço de compra redefiniu a atenção com a atividade de conservação e armazenamento, tanto em função da variedade de produtos (alimentos, eletrodomésticos, celulares), do deslocamento, já que os espaços de compra com melhores preços estão sempre em áreas de maior facilidade de acesso e estacionamento para consumidores e fornecedores, mas em especial, em função dos filhos.

A sociedade de consumo fortalece os desejos individuais, criando categorias de produtos, essa novidade atrelada ao alto valor da individualidade dentro

do consumismo, leva a sociedade a se tornar cada vez mais condescendente aos desejos das crianças e dos adolescentes. Assim, passamos do “coma gostando ou não” para “o que você quer comer hoje?” (CONTRERAS & GRACIA, 2011, p. 398).

A orientação do gosto aos pequenos que milenarmente foi uma atribuição da família hoje se fragiliza. Há uma nova organização familiar na sociedade industrializada que transforma o tempo e cuidado com as refeições em algo trabalhoso e de menor valor dentro do sistema familiar. As crianças do século XXI são muito estimuladas a comer o que é mais fácil comer, sem necessidade de garfo ou faca e de fácil mastigação. Assim, croquetes, macarrão, batata frita, comida instantânea e salgadinhos de milho não exigem atenção ou vigilância dos pais, muito diferente de comer um peixe com espinhas ou um pedaço de araticum⁷.

Assim, a cultura alimentar hegemônica é uma cultura que não se atenta as nuances da relação agricultura – mesa, muito menos agrobiodiversidade e sabores. Na verdade a escolha dos alimentos obedece a critérios por vezes irracionais, mas se observados a luz das relações sociais é clara a intenção de apontar distinções sociais, marcar o lugar social, definir o lugar de pertença de cada ator social.

Pierre Bourdieu no livro “O poder Simbólico” (1989) clareia o nublado movimento do poder simbólico e suas formas de atuação.

No entanto, num estado de campo em que se vê o poder por toda parte, como em outros tempos não se queria reconhecê-lo nas situações em que ele entrava pelos olhos, não é inútil lembrar que – sem nunca fazer dele, numa outra maneira de o dissolver, uma espécie de ‘círculo cujo centro está em toda parte e em parte alguma’ – é necessário saber onde ele se deixa ver menos, onde ele é mais completamente ignorado e assim pode ser reconhecido. O poder simbólico é esse poder invisível o qual só pode ser exercido com a cumplicidade daqueles que não querem saber que lhe são sujeitos ou mesmo que o exercem. (BOUDIEU, 1989. p. 07)

A invisibilidade do poder simbólico reside nas escolhas naturalizadas, as preferências são os indicativos de semelhança, exclusão dos diferentes e símbolos de

⁷ Araticum, nome científico *Annona crassiflor*. Planta típica do Cerrado, possui sementes grandes em abundância.

poder. São as trajetórias sociais dos indivíduos que observa a origem familiar, o tipo de educação, os acessos aos bens culturais que vão delinear as escolhas normalmente naturalizadas. (BOUDIEU, 2007)

Nada mais natural e naturalizado do que comer, conseqüentemente a análise do fato alimentar pode nos revelar a natureza da estrutura e da ordem social em toda sua complexidade.

... E que tipo de relações e hierarquias sociais ensejam e tendem a conservar de acordo com o tipo de alimentação, de comida destinada a cada uma das referidas ocasiões (cerimoniais, ritualísticas, religiosas, festivas, convencionais, medicinais e rotineiras), (...) nutrir-se humano visto como fato biopsicossocial – como fato social total, com caráter pluridimensional (Contreras & Gracia, 2011, p.08)

Assim, a construção e desconstrução do gosto, o desejo compulsivo, o desejo cotidiano por determinado alimento tem por base um estilo de vida. E quais as características deste estilo de vida? O que ele confirma? A que ele se conecta? O que o estrutura? As respostas vão indicar, ainda que não em absoluto, uma classe social. Mesmo que não entendida apenas por critérios econômicos, mas por suas práticas simbólicas. (BOUDIEU, 2007)

O lugar do consumo na cultura contemporânea extrapola o ato de satisfazer uma necessidade. No capitalismo atual o ato de consumir ao mesmo tempo funciona como elemento de diferenciação como de exclusão (BAUDRILLARD, 1996. apud GAMBARO, 2012). Observando a potência da alimentação que não apenas nutre, mas informa e carrega significado, o consumo de alimentos tem um lugar de destaque na diferenciação dos estilos de vida.

As elites sempre usaram a comida como fator de distinção em relação às classes, ainda que, com o tempo, não foi possível manter a exclusividade de um alimento a longo prazo, até em função do desenvolvimento do próprio capitalismo e da indústria de alimentos. A medida que se torna possível aumentar o consumo alguns produtos antes elitizados se popularizam. É o caso do açúcar, no século XVII artigo de luxo dado a seu exotismo e preço, passa a produto corriqueiro do proletariado inglês no século XIX (MINTZ, 1985). Tudo que sólido desmancha no ar⁸.

⁸ Marshall Berman, 1982.

Portanto, em função da própria dinâmica do consumo se faz necessário a criação de categorias de mercadorias e, por conseguinte, categorias de alimentos. O prestígio simbólico de um alimento será definido pelo significado, consciente ou inconsciente, que este retém dentro do grupo social ou junto ao ator social.

A ascensão social cria novas demandas, se faz imperativo reconhecer os “índices da classe” (BOURDIEU, 1983), o que se entende e se denomina por bom gosto. Os indicativos de bom gosto vêm da casa, da mobília, dos objetos de decoração, do celular, dos livros, da música e da comida. Todos os indicativos estão sujeitos à ação do tempo e do ritmo, cada vez mais acelerado, do processo de desgaste, desclassificação e desvalorização de cada indicativo. Bourdieu chama atenção para a necessidade de atualidade do símbolo de distinção social, já que um “símbolo de distinção apropriado com atraso perde seu valor distintivo” (BOURDIEU, 1983, p.112).

Assim, a contemporaneidade tem por elemento a competitividade, de forma individual e coletiva, interna e externa, uma elaborada forma de distorção do processo de construção da identidade. Os caminhos de autoafirmação social que passam pela ordem e contra ordem, de saída da base para alcançar o novo, de tradição versus inovação são apropriados pela necessidade de ter e com o ter que se distinguir. O consumo se traveste do principal indicador, por direito adquirido, não só de ascensão social, mas de libertação da individualidade, de fortalecimento do sentido de eu.

E a comunidade tradicional? Como esse grupo social constrói o próprio gosto? Quais as influências que a indústria agroalimentar provoca nas escolhas dos alimentos? Se há influências nas escolhas dos alimentos como estas escolhas dialogam com a agricultura tradicional? O poder simbólico dos alimentos como ferramenta de distinção atua dentro das comunidades? E se atuar, como as *comunnitas* reagem a esta atuação?

“Lelé meu amor lelé, Lelé meu amor lelé
no cabo da minha enxada não conheço coroné”
Raimundo Sodré.

Capítulo III

Os que se recusam a ir – a Comunidade Tradicional.

No livro “Conhecimento Tradicional: Conceitos e Marco Legal” (Embrapa, 2015), Carlos Rodrigues Brandão traça uma mandala, conjugando vários referenciais teóricos para facilitar a compreensão do que é e de qual comunidade tradicional intencionamos tratar. Neste trabalho, o autor não incluiu as comunidades indígenas, sua justificativa é estar sintonizado com uma tradição Antropológica em que a sociedade indígena tem uma dinâmica muito própria, ainda que contenha características camponesas a especificidade étnica predomina. Assim, diferenciamos povos tradicionais e comunidades tradicionais.

Brandão inicia convocando o leitor a deitar o olhar sobre a relação sociedade x comunidade. Sociedade como “lugar mais abstrato, abrangente, institucional contratual e impositivo (...). Lugar que se pertence de maneira inevitável, por dever às instituições e direitos derivados delas”. (BRANDÃO, 2015). Por outro lado, a comunidade, “o lugar da escolha, por herança, por direito, por dever devido às pessoas e redes interpessoais.” (Idem.)

Com a colaboração de Eunice Durhan, Brandão propõe um olhar apurado para a comunidade, entendendo que é na e por meio da oposição entre sociedade e comunidade que esta será melhor compreendida. Durhan traz o oposto de comunidade:

Neste sentido o conceito de sociedade pressupõe uma pluralidade de pessoas isoladas, com interesses particulares, entre as quais se estabelece um vínculo de natureza racional, cada qual buscando obter vantagens pessoais. O conceito de sociedade implica em uma hostilidade potencial. Em oposição, a comunidade apresenta uma vinculação afetiva, originária e essencial. Suas

expressões mais típicas são a família e a aldeia. (DURHAN, 2004,p.221 apud BRANDÃO, 2015,p.29)

Partindo deste olhar, o senso comum urbano idealiza a comunidade tradicional e nas palavras de Durhan, o viver comunitário é desenhado “com cores que vão do devaneio à utopia” (DURHAN, 2004,p. 221 apud BRANDÃO, 2015,p. 29)

Na linguagem comum, a noção de comunidade refere-se a uma coletividade na qual os participantes possuem interesses comuns, estão afetivamente identificados uns com os outros. Essa idéia, que pressupõe harmonia nas relações sociais é altamente valorizada, construindo, por assim dizer, o ideal da vida social. É nesse sentido que a comunidade aparece como mito em nosso tempo, pois o ideal que ela representa opõe-se a realidade do conflito de interesses e da impessoalidade das relações própria da nossa sociedade (DURHAN, 2004, p. 221 apud BRANDÃO, 2015, p. 29)

Do lugar de pesquisador do acontecer humano, Brandão pontua que em um pequeno bairro rural ou em uma metrópole o ator social se reconhecerá sempre como parte de unidades sociais em escalas, cada dia mais fluidas, líquidas e intercambiáveis. “Vivemos em uma cultura? Ou várias? Cultura de massa? Erudita? Popular? Culturas híbridas? Tradicionais? Não cultura?” (BRANDÃO, 2015)

Os estudos sobre o campesinato brasileiro das décadas de 1970 e 1980, nas áreas de Antropologia, Geografia, História e Sociologia, produziram um vasto material que ampliou o olhar da pesquisa para a singularidade de pequenos proprietários, posseiros e outros usuários da terra. As pesquisas em geral partem do urbano rumo ao rural e ao sertão. Em oposição às sociedades regionais, complexas, a comunidade tradicional, antes identificada como um exemplo menor de organização social, não raro a margem dos processos de desenvolvimento econômico, começa a provocar e inspirar novos olhares na academia, novos pontos de vista sobre desenvolvimento, saúde, agroecologia e ecologia.

Linhas, vertentes e redes de relações entre categorias de homens e de mulheres cujos saberes, princípios e preceitos elaboram e transformam lentamente e ao longo do tempo as práticas do saber: como se pesca, como se prepara o peixe como alimento, como se planta e colhe o milho e o processa para alimento de pessoas e animais; as éticas do agir: quem, sob que condições sociais, pode pescar e que peixes em que época do ano? Como ele deve ser partilhado e consumido? E, em um plano mais abrangente e abstrato, o que poderíamos chamar aqui de lógicas do pensar? (BRANDÃO, 2015, p.45)

Outra evidência que vem das pesquisas de campo é a relação comunidade tradicional e cidade, seja ela grande ou pequena. Historicamente, os camponeses comercializam seus excedentes com os centros urbanos, e conseqüentemente realizam outras trocas, monetárias ou não, por outros produtos que a cidade pode oferecer. A comunidade não é autossuficiente e a cidade também não. Assim temos uma via de mão dupla onde a comunidade se serve da cidade, mas também colabora com a expansão e o desenvolvimento da cidade.

A relação com o entorno da comunidade não raro se apresenta também inóspita. Na verdade, é presença comum nas histórias de fundação ou de continuidade das comunidades tradicionais o conflito com situações de apropriação e resistência (BRANDÃO, 2015). As ameaças de expropriação ou de transformações rápidas com conseqüências diretas as comunidades tradicionais são várias, podem vir das diferentes categorias do agronegócio ou das mineradoras, as quais lideram as acusações de violência no campo no Brasil⁹.

A lógica desenvolvimentista em seu nascedouro já identificava as comunidades tradicionais como obstáculos. No livro “La invención del Tercer Mundo - Construcción y deconstrucción del desarrollo” (2007), Arturo Escobar traz a memória do discurso do presidente americano Herry S. Truman, de 20 de janeiro de 1949, onde anunciou ao mundo seu conceito de tratamento justo para os países subdesenvolvidos ou países do 3º Mundo, como se dizia na época. Aqui, uma parte do discurso:

Mais da metade da população do mundo vive em condições próximas a miséria. Sua comida é inadequada, é vítima de doença. Sua vida econômica é primitiva e estagnada. Sua pobreza é uma desvantagem e uma ameaça para áreas mais prósperas. Pela primeira vez na história, a humanidade possui o conhecimento e habilidade para aliviar sofrimento dessas pessoas. Devemos colocar a disposição os benefícios de nosso conhecimento técnico para ajudá-los a alcançar suas aspirações de uma vida melhor. O que temos em mente é um programa de desenvolvimento baseado nos conceitos de tratamento justo e democrático. Produzir mais é a chave para a paz e prosperidade. E a chave para produzir mais é uma vigorosa e intensa aplicação de conhecimento técnico e da moderna ciência. (TRUMAN, 1949, apud ESCOBAR, 2007, p.19. Tradução minha.)

A proposta norte-americana de desenvolvimento foi aceita pela comunidade internacional e ratificada pela Organização das Nações Unidas. O conceito de

⁹ Conflitos no Campo Brasil 2017 – Comissão Pastoral da Terra.

desenvolvimento logo consolidou as bases para a Revolução Verde. Escobar pontua que, com o apoio da ONU, se apresentou uma intenção clara de remodelação das sociedades ditas subdesenvolvidas e transcreve parte de um documento da ONU com o título “Para o desenvolvimento econômico dos países subdesenvolvidos” (ESCOBAR, 2007).

O sentido em que acelerou o progresso econômico é impossível sem ajustes dolorosos. Filosofias ancestrais devem ser erradicadas; as velhas instituições sociais têm de se desintegrar; os laços de casta, credo e raça devem ser quebrados; e massas grandes de pessoas incapazes de acompanhar o ritmo do progresso devem ver expectativas frustradas de uma vida confortável. Muito poucas comunidades estão dispostas a pagar o preço do progresso econômico. (NAÇÕES UNIDAS, 1951: I. apud ESCOBAR, 2007, p.20 tradução minha.)

Ao longo do tempo e de formas variadas, as comunidades tradicionais estabeleceram redes. As interações se fazem com organizações religiosas, universidades, outras comunidades, espaços de venda de produtos ou serviços. Nestas interações também se processam as conexões de resistências e conquistas, assim o que há algum tempo não seria possível hoje é real. Na virada do milênio o povo da roça passa de entrave ao progresso a povos detentores de direitos expressos em marcos legais e políticas públicas.

Alguns Marcos Regulatórios que se atentam para as comunidades tradicionais:

- Resolução da ONU 53/44 – Defesa dos Direitos Humanos
- Constituição Federal
- Convenção 169 da OIT de 2004
- Convenção da Diversidade Biológica de 1998
- Protocolo de Nagoia – acesso a recursos genéticos e repartição de benefícios - sigla em inglês **ABS**, *Access and Benefit-Sharing*, de 29 de outubro de 2010.
- Política Nacional e Estadual de Povos e Comunidades Tradicionais
- Lei 13.123/2015 – Lei de acesso a biodiversidade e repartição de benefícios – Lei da Biodiversidade .
- Programa Nacional do Patrimônio Cultural Imaterial
- Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural da UNESCO.

Ainda que as ameaças ao modo de vida tradicional não diminuíram de forma relevante no processo de resistência as comunidades ampliaram o escopo de sua atuação na cena política.

✓ Elas se unem para proclamar direitos ancestrais e também novos direitos. Cobrar do poder público e de ONGs promessas e parcerias, inclusive

as que se referem a salvaguarda, que vão desde territórios patrimoniais até patrimônios culturais imateriais.

✓ Elas se inserem de maneira inovadora e rentável, em vários casos, em regiões econômicas menos periféricas do mercado de bens, sobretudo no que se refere a produtos de coleta direta da natureza.

✓ Elas se redefinem como agentes de sustentabilidade, anteriores mesmo as políticas públicas dirigidas a salvaguarda do meio ambiente. Duas dimensões centrais na condução dos próprios rumos do Brasil passam agora pelas comunidades tradicionais: agrária e ambiental. (BRANDÃO, 2015, p.45)

As rotas de resistência construídas nas últimas décadas pelas populações de Caatingueiros, Caiçaras, Castanheiras, Catadores de Mangaba, Ciganos, Cipozeiros, Faxinalenses, Fundo e Fecho de Pasto, Geraizeiros, Ilheus, Pantaneiros, Pescadores Artesanais, Pomeranos, Povos de Terreiro, Quebradeiras de Coco Babaçu, Quilombolas, Ribeirinhos, Seringueiros, Vazanteiros, Veredeiros e Apanhadores de Sempre-vivas, deram visibilidade a esses grupos e com o Decreto 6.040, de 07 de fevereiro de 2007 essa visibilidade ganhou status oficial ao instituir a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais.

Portanto, faz-se necessário um olhar atualizado para as comunidades tradicionais em qualquer âmbito de pesquisa. Nas palavras da antropóloga Manuela Carneiro da Cunha,

... a situação mudou, e com ela os velhos paradigmas. As populações tradicionais não estão mais fora da economia central, nem mais simplesmente na periferia do sistema mundial. As populações e suas organizações não tratam apenas com fazendeiros, madeireiros, mineradoras. Elas tornaram-se parceiras de instituições centrais como as Nações Unidas, o Banco Mundial e as poderosas ONGs do 'primeiro mundo', (CUNHA, 2009, p.289 apud BRANDÃO, 2015, p.63).

Nesta dinâmica atual, qual a interatividade da comunidade tradicional com o poder simbólico do consumo? Há interferências externas na construção do gosto na comunidade tradicional? E se há, qual a relação desta interferência na manutenção dos modos de vida e consequentemente do manejo da agrobiodiversidade? Passamos agora à colaboração da Comunidade Tradicional Quilombola e Apanhadora de flores sempre-vivas de Raiz.

A Comunidade Tradicional de Raiz – Apanhadora de Flores Sempre-vivas¹⁰ e Quilombola parceira deste trabalho.

A comunidade de Raiz, está localizada na área rural do município de Presidente Kubistchek - MG a 51 quilômetros de Diamantina, na Serra do Espinhaço Meridional. A comunidade se autodetermina Apanhadoras de Flores sempre-vivas e Quilombola, ambas identidades foram consolidadas a partir da emergência da organização da comunidade na busca por reconhecimento e garantia de direitos.

No Brasil é muito recente o debate sobre as populações negras e ações afirmativas para estas populações. Apenas a partir da Constituição Federal de 1988 através do art.68º do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias (ADCT), o Estado institui o direito territorial às comunidades quilombolas estabelecendo que “aos remanescentes das comunidades dos quilombos que estejam ocupando suas terras é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado emitir-lhes os títulos respectivos”.

Contudo, Costa Filho e Mendes, (2013) na cartilha Direito dos Povos e Comunidades Tradicionais, observa quê:

Do ponto de vista histórico, cabe ressaltar que esses povos e comunidades são marcados pela exclusão, não somente por fatores étnicos-raciais, mas, sobretudo, pela impossibilidade de acessar as terras por eles tradicionalmente ocupadas, em grande medida usurpada por grileiros, fazendeiros, empresas, interesses desenvolvimentistas ou até pelo próprio Estado. (COSTA FILHO e MENDES, 2014, p.11)

O Decreto nº4.887, de 20 de novembro de 2003, traz clareza sobre definir o processo de regularização fundiária com a apresentação do conceito de quilombo. Conceituação que contou com a participação dos movimentos sociais quilombolas e outros setores da sociedade civil. Diz o texto do decreto:

Art. 2º - Considera-se remanescentes das comunidades dos quilombos, para os fins deste Decreto, os grupos étnico-raciais, segundo critérios de autoatribuição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção da ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida. (MPMG, 2014, p.30)

¹⁰ As flores ocorrem nos campos rupestres do Cerrado e dizem respeito ao termo popularizado para essas inflorescências que, depois de colhidas e secas, conservam sua forma e coloração (NAC/UFVJM 2015).

O que se coloca a partir desse Decreto é a possibilidade da comunidade se auto-identificar, e a partir da investigação dos elementos simbólico-materiais e culturais considerados relevantes para a comunidade fornecendo subsídios para o processo de certificação da Fundação Palmares¹¹. Segundo a Coordenação Nacional de Articulação das Comunidades Negras Rurais Quilombolas – CONAQ – atualmente já são 2.847 comunidades quilombolas **certificadas** no Brasil, sendo aproximadamente 204 em Minas Gerais e muitas mais em processo de certificação.

Ainda segundo o CONAQ, a existência do território Quilombola é, por si só, a concretização das conquistas da comunidade fruto das várias resistências ao modelo escravagista instaurado no Brasil colônia. Enquanto sistema, o modelo escravagista vigorou até 1888 e foi responsável pela entrada de mais de 3,5 milhões de homens e mulheres prisioneiros oriundos do continente africano.

Em “A Colonialidade do Poder - Eurocentrismo e America Latina”, Anibal Quijano (2005) aponta a construção da ideia de raça como uma das principais ferramentas do capitalismo colonial. Segundo o autor, a ideia de raça não tem história antes da colonização da América. Essa construção mental, supostamente ancorada em distinções fenotípicas, foi assumida pelos colonizadores com o desejo de construir hierarquias, identidades sociais adequadas às relações desse novo padrão de poder. Assim,

A formação de relações sociais fundadas nessa ideia produziu na América identidades sociais historicamente novas: índios, negros e mestiços, e redefiniu outras. Assim, termos o espanhol e português, e mais tarde europeu, que até então indicavam apenas procedência geográfica ou país de origem, desde então adquiriram também, em relação às novas identidades, uma conotação racial. E na medida em que as relações sociais que se estavam configurando eram relações de dominação, tais identidades foram associadas às hierarquias, lugares e papéis sociais correspondentes, com constitutivas delas, e, conseqüentemente, ao padrão de dominação que se impunha. (QUIJANO, 2005, p.117)

Na Comunidade Quilombola de Raiz a compreensão da história e da luta quilombola chegou via organização pelo direito a apanhar flores sempre-vivas no cerrado. Em janeiro de 2010 o Grupo de Estudos em Temáticas Ambientais (GESTA) da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) esteve em Diamantina para realizar a

¹¹ Fundação Cultural Palmares é a primeira instituição pública voltada para promoção e preservação da arte e da cultura afro-brasileira, a entidade é vinculada ao Ministério da Cultura (MinC).

oficina “Cidadania e Justiça Ambiental”, que compôs o processo de construção do Mapa de Conflitos Ambientais do Estado de Minas Gerais. Nesse contexto, os apanhadores de flores sempre-vivas percebem a necessidade de organização da luta por seus direitos. Como encaminhamento final da oficina foi proposto efetivar um espaço de organização formal em defesa dos direitos das comunidades extrativistas e assim surge a Comissão em Defesa dos Direitos das Comunidades Extrativistas - CODECEX.

Em 2014, a comunidade Raiz participou como representante da CODECEX do III Colóquio Internacional de Povos e Comunidades Tradicionais - Contribuição dos Povos e Comunidades Tradicionais para Outro Desenvolvimento - na Universidade Estadual de Montes Claros (UNIMONTES).

A experiência do contato com outras comunidades tradicionais, em especial comunidades que já se autodenominavam quilombolas, ressoou nas representantes da comunidade de Raiz e provocou o início do processo de reconhecimento da identidade quilombola na comunidade. Segundo Eliad Gisele, 27 anos, ao vivenciar o diálogo sobre território, territorialidade, modos de vida tradicional as participantes perceberam que as questões presentes no colóquio eram as mesmas da comunidade e já se identificaram com a luta quilombola. Tal epifania dialoga com o entendimento de identidade quilombola proposto pela CONAQ.

A noção de identidade quilombola está estreitamente ligada à ideia de pertença. Essa perspectiva de pertencimento, que baliza os laços identitários nas comunidades e entre elas, parte de princípios que transcendem a consanguinidade e o parentesco, e vinculam-se a ideias tecidas sobre valores, costumes e lutas comuns, além da identidade fundada nas experiências compartilhadas de discriminação. <http://conaq.org.br/quem-somos/>

A certificação da Fundação Palmares veio em 2015. Em julho de 2018, o Governo do Estado de Minas Gerais, através da Comissão Estadual para o Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais do Estado de Minas Gerais (CEPCT) reconheceu e certificou a Comunidade Tradicional Apanhadora de Flores sempre-vivas e Quilombola de Raiz.

Os pioneiros da comunidade foram Sr. Geraldo Ferreira e Dona Maria Madalena, o Pai “véi” e a Mãe “veia”. Na memória coletiva, eles chegaram à região por volta dos anos 30 do século passado. O casal saiu da Comunidade Espinho que fica no município de Gouveia, a comunidade Espinho também se autodefine como quilombola. Na época da migração o casal já contava com três filhas sendo a primogênita com três

anos. Os demais seis filhos nasceram na comunidade, a maioria lá residem e apenas uma filha vive na cidade próxima de Serro.

O motivo da vinda do casal foi à busca por melhores condições de vida e trabalho. O primeiro patrão, segundo os moradores mais antigos, não oferecia condições dignas de vida e trabalho para a família e principalmente para Seu Geraldo, o Pai “Véi”. São fortes as lembranças de trabalho infantil, de frio, de fome, de doenças, sem nenhum tipo de suporte do patrão. “Pai trabalhava pra ganhar uma mixaria, ele ganhava o que o patrão desse, era isso mesmo, inda impunha, se não quiser trabalhar pode ir embora” (Tio Zé, 72 anos).

A comunidade, desde sua origem, vivenciou situações de violência física, moral e simbólica. Já se passaram quatro padrões e, segundo os moradores da comunidade, cada um impondo uma prática reguladora e controladora, tanto nas relações sociais e simbólicas como no sistema de organização da vida e do trabalho no lugar. O primeiro e o segundo coronel eram pai e filho. Estes não celebraram acordos de trabalho e não remuneraram o trabalho da família, os padrões apenas permitiam o plantio de roças, a criação de animais, a caça, a coleta das flores e frutos do cerrado.

O terceiro coronel cerceou áreas de roças, com o plantio de capim brachiaria, ocupou áreas de produção de alimentos e coleta de flores. Passou a proibir a caça e tinha por método de coerção destruir e autorizar a destruição de qualquer tipo de armadilha para capturar animais, mesmo as pequenas armadilhas construídas por crianças.

O quarto coronel é o atual possessor da terra, sua prática é o cerceamento do território da comunidade com o plantio de eucalipto. Além do plantio do eucalipto, os encarregados do atual coronel impedem a coleta de lenha no território e desrespeitam os moradores com intimidações. “Meu tio plantou uma rocinha de abobora, os funcionários da fazenda arrancaram” (Carlinhos, 54 anos).

Fazendo uso da colaboração de Pedro França Magalhães, a partir do seu trabalho “A Comunidade Quilombola de Raiz – o viver, a resistência, a economia e as flores”, trago a percepção de Magalhães sobre a realidade agrária da região.

Vale a pena resaltar que a região é tradicionalmente constituída de terras devolutas, e que isso gera disputa entre diversos atores pela apropriação destas terras (MOURA, 1988). Assim, o cercamento da fazenda no entorno se dá como estratégia possessória por parte de quem tem mais recursos para cercar. (MAGALHÃES, 2016, p. 32)

A comunidade é formada por 28 núcleos familiares com 95 pessoas ao todo. Atualmente residem na comunidade 27 crianças, 13 jovens, 45 adultos e 10 idosos. A grande maioria descendente dos pioneiros, muitos casamentos são entre primos.

O conhecimento sobre arte e técnica com trabalho manual está presente na comunidade. Tecer o capim para fazer chapéus, cestas já fazia parte do cotidiano da comunidade há mais de 30 anos, contudo, a matéria prima era o capim ferrugem de cor esverdeada. Ao mesmo tempo a comunidade já coletava a sedinha¹², posteriormente souberam que a planta também é adequada ao artesanato e em outras regiões do Brasil é conhecida como capim dourado.

A informação chegou à comunidade via um técnico da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais a EMATER- MG, que percebeu a potencialidade de agregar valor ao artesanato que já se desenvolvia na comunidade. Nesse intuito, o técnico comprou um brinco de capim dourado e levou para a comunidade. Os artesãos o desmancharam e aprenderam como produzir uma grande variedade de peças. Atualmente, o artesanato é parte importante da vida e da economia da comunidade.

A junção do conhecimento sobre a arte de tecer o capim com o manejo do capim dourado agregou valor ao trabalho da comunidade e é uma relevante alternativa de renda a grande perda dos espaços de coleta de flores causada pelo avanço da monocultura do eucalipto. A atividade envolve quase toda comunidade, homens, mulheres, adultos e jovens, todos tecem observando as habilidades individuais de cada um.

Assim, alguns cuidam das bolsas, outros dos cestos e outros dos brincos. Há uma loja permanente na comunidade, que tem gestão coletiva, sendo que algumas atividades são rotativas, tal como vender os produtos ou comprar os materiais adicionais para a confecção do artesanato, por exemplo, linhas adequadas e fechos para brinco e colar. A maioria absoluta das pessoas da comunidade vive e trabalha na comunidade.

¹² *Syngonanthus nitens*

“Cozinhar é o mais privado e arriscado ato. No alimento se coloca ternura ou ódio. Na panela se verte tempero ou veneno. Cozinhar não é serviço, meu neto – disse ela. – Cozinhar é um modo de amar os outros”.
Mia Couto.

Capítulo IV

O Ato alimentar na comunidade e sua conexão com a manutenção da agrobiodiversidade.

Há algumas linhas atrás observamos que **cultura alimentar** é o conjunto de crenças, informações e hábitos, herdados ou recebidos, que, de alguma forma, estão associadas ao ato de comer e são partilhados pelos indivíduos de uma dada comunidade (CONTRERAS & GRACIA, 2011). Falamos também que estas crenças indicam os **rumos** e ações que podem **interferir** nos processos de favorecer, tolerar e cultivar plantas que vão se tornar alimentos e, provavelmente, vão compor a dieta deste grupo.

Vimos que os critérios de ausência de toxidade e o fato de uma espécie ser biologicamente comestível não são os únicos que transformam uma planta em comida e chegamos ao dilema do gosto, percebendo que as atitudes em relação ao alimento vêm dos núcleos de convivência: grupo étnico, família, classe social, nação, onde o gosto é apreendido e consequentemente se estabelece o valor simbólico, as crenças, os conhecimentos e práticas associadas à alimentação.

Seguindo a orientação de Jean-Pierre Poulain e Rosana Proença (2003) no trabalho “O Espaço Social Alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares”, faço uso da proposta de investigação que observa o ato alimentar sob o prisma de algumas dimensões: o espaço do comestível, o espaço do culinário, o espaço dos hábitos de consumo e a temporalidade alimentar.

A temporalidade alimentar diz respeito ao ritmo das refeições, suas alternâncias com o tempo de trabalho e repouso, a quantidade de refeições ao longo do dia, bem como a implementação horária de cada uma delas. Nessa dimensão, a

Comunidade Quilombola de Raiz tem interferência do ritmo da cidade. A principal interferência é o horário do ônibus da escola que busca os alunos na comunidade e leva até Presidente Kubistchek. Outra influência são os horários das pessoas que vão à cidade para alguma atividade, como compras ou em busca de algum serviço, e ainda com os horários das pessoas que trabalham eventualmente ou cotidianamente fora da comunidade. Diante disso, os horários das refeições são muito semelhantes aos da cidade.

A proximidade com a cidade, apenas nove quilômetros de Presidente Kubistchek, também media os hábitos de consumo. Há uma relativa facilidade logística em adquirir produtos na cidade e os alimentos estão dentro desta categoria. Há um diálogo constante entre a comunidade e a cidade e os moradores de Raiz possuem crédito no comércio local. Contudo, as compras maiores são feitas em Diamantina, onde, segundo os comunitários, há melhores preços e maior variedade de produtos.

As facilidades e os apelos da indústria agroalimentar estão presentes tanto em Diamantina como em Presidente Kubistchek. A comunidade compra com regularidade: sal, carne, fubá, óleo, maçarão, arroz, um pouco de açúcar e café. Há também, ainda que esporadicamente, o consumo de alimentos ultraprocessados, ou seja, alimentos que passaram por técnicas e processamentos com alta quantidade de sal, açúcar, gorduras, realçadores de sabor e texturizantes, tais como: biscoitos doces e salgados, cereal matinal, embutidos (especialmente salsicha), salgadinhos de milho, refrigerantes, enlatados e leite em pó.

Alguns alimentos marcam o sentimento de prosperidade na comunidade, com base no entendimento que poder consumir gera liberdade de **escolha**, agora que é possível comprar alguns produtos que antes não eram consumidos na comunidade. Há também o entendimento que ocorreu uma melhoria nas receitas de alguns pratos tradicionais da comunidade. Essa melhoria se fez devido à novidade de algumas receitas ganharem a colaboração de ingredientes recém-chegados às cozinhas de Raiz, ingredientes estes que proporcionam um novo resultado aos pratos.

Atentando a dimensão do espaço culinário aqui a investigação passa pelos cardápios e as técnicas de produção de alimentos. Trago a observação de três cardápios: o cardápio de uma festa de aniversário adulta, cardápio tradicional para uma festa de casamento e o cardápio cotidiano. O cardápio de uma festa de aniversário adulta contém

arroz branco, carne cozida na pressão e depois frita, salpicão com batata palha, bolo de abacaxi recheado com doce de leite e coberto com chantilly (creme de leite gelado batido com açúcar branco refinado).

O cardápio para uma festa de casamento na comunidade é composto de arroz branco, farofa de carne e doces. Os doces devem ser variados, tanto em especiarias como em matérias primas: frutas diversas, abóbora e batata doce. O doce de abóbora, em sua versão atual, conta com um novo ingrediente, que trouxe um novo sabor e ampliou a diversidade das sobremesas na comunidade. O doce agora leva leite em pó. O cardápio cotidiano passa invariavelmente por cinco pratos: arroz branco, feijão, angu de fubá, carne de boi, porco ou frango e uma hortaliça. Em caso de um maior número de comensais se adiciona o macarrão e outra verdura.

A dimensão do culinário no espaço social alimentar em Raiz nos informa que há profundas distinções em relação à comida dependendo diretamente do encadeamento comensais/ sazonalidade do ato alimentar específico. Os cardápios observados apresentam diferenças substantivas quando são oferecidos aos de fora e aos de dentro da comunidade, tanto em ingredientes como em elaboração dos pratos.

Outro ponto de observação é a convivência de produtos processados e ultraprocessados pela indústria agroalimentar e alimentos produzidos pela comunidade de forma tradicional. Há uma clareza que a forma de produção de alimentos como vem se processando em Raiz é a melhor para a comunidade, ainda que vez por outra se use algum insumo químico. O corrente é uma agricultura tradicional, com roça de toco e adubação orgânica. Esse procedimento a comunidade chama de “natural”, a comida natural é mais gostosa e é a do dia-dia. Há um desgosto com a comida dos restaurantes da cidade, tanto de Presidente Kubistchek como de Diamantina.

A principal técnica de preparo dos alimentos é o cozimento em fogão à lenha, presente em todas as casas. Ainda que o fogão a gás exista na comunidade a maioria absoluta cozinha no fogão à lenha. Aqui, há uma sutileza na dimensão do comestível. São as mulheres quem cuidam da cozinha, tanto do preparo da comida, da limpeza do espaço, do trato com os restos de alimentos, e do cuidado com a lenha. As mulheres buscam lenha na mata, dependendo da necessidade, até três vezes por dia. Isto pode acontecer com vistas a se preparar para a época das chuvas ou em função da previsão de um uso intenso, como a preparação de um grande almoço.

Mas a sutileza reside no espaço feminino, que se constrói quando as mulheres “vão pra lenha”. São grupos pequenos de três ou cinco mulheres, neste campo íntimo as mulheres partilham um espaço só delas e a atividade passa a ser um momento de trabalho, de estar consigo e com as outras em diálogo com as vicissitudes do cotidiano. Um tempo e um espaço entre mulheres e natureza.

O manejo do fogo no fogão à lenha é uma técnica a parte. É preciso saber acender, manter, aumentar e diminuir o fogo à medida que se prepara o alimento. De posse desse conhecimento é possível cozinhar até sem fogo, apenas com as brasas, com ou sem panelas. O fogão também funciona como reciclador de embalagens já que as poucas caixas de papel ou pacotes plásticos que chegam à comunidade são úteis para sustentar o fogo. Assim, há pouquíssimo lixo gerado na comunidade, lembrando que o lixo orgânico ou se torna alimento para os animais ou vira adubo.

Ainda com as lentes de Jean-Pierre Poulain e Rosana Proença (2003) chegamos ao estudo do espaço do comestível. Nesta dimensão, a observação mira na disponibilidade de alimentos produzidos, trocados ou comprados que o grupo possui. Como já dito, Raiz pratica a agricultura tradicional, com roça de toco e criação de animais e mesmo com perda de grande parte do território, tanto para o eucalipto como para a brachiaria, há muita diversidade de alimentos.

As famílias manejam em torno de 80 espécies de plantas comestíveis, com destaque para cana, banana, feijão e couve, sempre com mais de cinco variedades. Em sua maioria as espécies estão na comunidade há mais de 60 anos já que vieram da roça ou do quintal do “Pai Vei”. Algumas sementes que chegaram recentemente são chamadas “crioulas” porque vieram “dos movimentos”, são trocas que se estabeleceram entre a comunidade e outras comunidades que se encontram nas atividades dos movimentos sociais que participam.

Tabela da Agrobiodiversidade em Raiz

Horta	Quintal	Roça	Natureza
Acelga	Serralha	Abóbora	Gondó
Agrião	Taioba	Amendoim	Embaúba
Alface	Vagem	Batata doce	Samambaia
Alho	Abacate	Batatinha	Pequi
Beterraba	Abacaxi	Cana	Panã

Cebolinha	Acerola	Fava	Mangaba
Cebola	Ameixa	Feijão	Gabiroba
Cenoura	Café Caturrinha	Mandioca	Araçá
Chicória	Pêssego	Maxixe	Sangue de cristo
Chuchu	Marmelo	Melancia	Coco da serra
Coentro	Amora	Milho	Murici
Couve	Laranja		Jabuticaba do mato
Ervilha	Lima		Jatobá
Espinafe	Limão		Marmelo
Tomate	Jiló		Cagaiteira
Mangaló	Batata		Mangaba
Almerão - Mata mulher	Romã		Quiabo da Lapa
Mostarda	Fruta do Conde		Grão de Galo – Bacupari
Pimentão	Inhame		Embiruçu
Oropronóbis	Banana		Lubinho
Quiabo	Manga		Caruru
Repolho	Mamão		
Salsa	Maxixe		
	Melão		
	Pepino		
	Cará		
	Urucum		
	Jabuticaba		

Voltando a Jesús Contreras e Mabel Gracia, a análise do fato alimentar pode nos revelar a natureza da estrutura e da ordem social em toda sua complexidade, e quais relações sociais se deseja manter, dependendo do tipo de comida destinada em cada ocasião (cerimoniais, festivas, e rotineiras) (CONTRERAS & GRACIA, 2011). Assim, como nos clareia Bourdieu, a construção e desconstrução do gosto, o desejo cotidiano por determinado alimento tem por base um estilo de vida. E quais as características deste estilo de vida? O que ele confirma? A que ele se conecta? (BOUDIEU, 2007).

A análise das dimensões do ato alimentar de temporalidade e hábitos de consumo na Comunidade Quilombola de Raiz apontam a conexão da comunidade com

a cidade e a apropriação de hábitos referentes a esta. O espaço da cozinha e o espaço do comestível mostram a relação da comunidade com os de fora, os de dentro e como a comida cotidiana diz de um estilo de vida que assinala a conexão bioantropológica da comunidade com seu meio. Fundindo todas as análises das referidas dimensões se confirma um dos indicadores culturais da comunidade tradicional propostos por Carlos Brandão: Cultura patrimonial aberta.

Lembremos que estes saberes e seus sistemas não constituem algo fechado e nem parado no tempo. Tudo o que é tradição na verdade está em movimento. Desde aquilo que constitui uma medicina popular local, até as práticas ancestrais da culinária, ou seja, a cultura patrimonial das comunidades tradicionais está sempre aberta ao novo. (BRANDÃO, 2015, p.91).

Em Raiz, o poder simbólico do alimento, que pode indicar conformidade ou ruptura com algum aspecto da tradição alimentar, que pode gerar possíveis alterações nos hábitos alimentares, **convive** com a alta diversidade agrícola. Alguns alimentos não compõem o cardápio cotidiano ou festivo da comunidade (espinafre ou maxixe), outros são ditos de época, adequados para quando passar o “tempo da horta” (picão, caruru, serralha). Há ainda alimentos que dada à ingestão cotidiana por muito tempo foram excluídos da dieta de algumas pessoas, especialmente entre os mais velhos (Quiabo da Lapa). Contudo, tanto o alimento como o conhecimento sobre a forma de preparo deste está presente na comunidade. Aqui percebemos que mesmo que o alimento traga em algum momento uma memória ou um valor **distintivo negativo** para comunidade este alimento **não será eliminado**.

O paradigma hegemônico e o paradigma da comunidade tradicional

Retornando algumas linhas, lembramos que o paradigma ou cosmovisão refere-se ao padrão, modelo e exemplos compartilhados para a descrição, explicação e compreensão da realidade. Assim, falamos de uma teoria que gera teorias (CREMA, 1989). Dissemos que o paradigma, ou a visão de mundo ocidental, que chegou ao século XX foi formulado, em linhas gerais, nos séculos XVI e XVII. O pensamento embasado nas realizações de Copérnico, Galileu, Newton e no pensamento filosófico de Francis Bacon e René Descartes modelaram a ciência moderna com sua tendência a **quantificação, previsibilidade e controle**.

O rompimento da relação religião-ciência eliminou a dimensão do sagrado e trouxe o extremismo do racionalismo científico, cujo principal legado é uma atitude de fragmentação frente à vida, é visão especializada com ênfase na **parte** e não no **todo**. Assim, a pesquisa e a ciência caminharam ao longo dos séculos e chegam, ao nosso tempo, fundamentadas nos cinco sentidos humanos, no raciocínio lógico, na atitude e ou tentativa de descobrir ordem e uniformidade, bem como relações coordenadas e causais entre os eventos. Mais uma vez, previsibilidade, regularidade e controle.

Diante disso as reflexões propostas para o estudo da manutenção da agrobiodiversidade, compreendendo a relação **uso-manutenção**, partem de uma base epistemológica onde as relações têm causas coordenadas passíveis de previsibilidade e controle. Vandana Shiva (2000) no artigo “Recursos Naturais” nos chama atenção para a transição do entendimento da natureza como manifestação da Mãe Divina, que dá vida e alimento para a concepção de natureza como matéria prima para a produção industrial e comércio colonial, os chamados recursos naturais.

No pensamento de Francis Bacon (1561-1626) “o conhecimento científico tem por suprema finalidade servir o homem e propiciar-lhe poder sobre a natureza, estabelecendo o *imperium hominis*.” (CREMA, 1989, p. 30). Com colaboração de Fritjot Capra, Roberto Crema detalha alguns aspectos do método empírico defendido por Bacon: “a natureza precisa ser acoitada em seus descaminhos, obrigada a servir, ser reduzida à obediência, sendo objetivo do cientista extrair da natureza, ainda que sob tortura, todos os seus segredos” (CAPRA, 1986 apud CREMA, 1989, p.31).

Junto com a perseguição à visão da natureza como sagrada veio a apropriação da terra, transformando terras comunitárias em espaços de recursos naturais. É preciso destruir a relação Terra Mãe para explorar a natureza e alimentar o motor do progresso, o motor do desenvolvimento. Para tanto, a natureza precisa ser **desenvolvida** e os seres humanos que estão mais próximos dela, os ditos primitivos, também precisam se desenvolver. Como declara o Relatório das Nações Unidas sobre Ciência e Tecnologia para o desenvolvimento: ‘O desenvolvimento dos recursos humanos deve ocorrer juntamente com o desenvolvimento dos recursos naturais’. (SACHS, 2000, p. 301)

No caminho do desenvolvimento da natureza chegamos ao conceito de recursos naturais e, posteriormente, ao conceito de **recurso genético**, para tratar de

sementes, e a diversidade agrícola antes espaço de co-criação homem-natureza passa ao status de mais um tipo de **recurso**, passível de uso pelo ser humano. Na condição de recurso, ao olhar da ciência hegemônica, a agrobiodiversidade deve ser observada via raciocínio lógico, na atitude tentativa de descobrir ordem e uniformidade, bem como relações coordenadas e causais entre os eventos com foco na previsibilidade, regularidade e controle das relações de uso-conservação.

Essa lógica que permeia o pensamento contemporâneo dá sentido às pesquisas para manutenção da agrobiodiversidade focadas no **uso** continuado de cultivares locais pelos agricultores, também dá suporte ao movimento slow food e suas ações em oposição ao fast food, cujo foco é ampliar a consciência sobre as relações políticas e ideológicas do ato alimentar, especialmente no espaço **urbano**, onde a lei da oferta e da procura rege as relações de consumo. Este **não** é o paradigma da comunidade tradicional.

Como visto nos estudos de Carlos Brandão há uma oposição às sociedades regionais e a comunidade tradicional. Outrora identificada como um exemplo menor de organização social agora inspira novos olhares, novos pontos de vista sobre desenvolvimento, saúde, agroecologia e ecologia. O manejo compartilhado de bens de uso comum constrói outro tipo de vínculo nos comunitários, vínculos estes ancorados na partilha que, além de atender as necessidades materiais atuam na produção de valores sociais e simbólicos, para além do quadro utilitarista da troca (SABOURIN, 2011).

Diante disso, é possível inferir que a manutenção da agrobiodiversidade no recorte das conexões com o ato alimentar na Comunidade Quilombola de Raiz **não** passa objetivamente pelo caminho da relação utilitária. O pensamento que estrutura as ações que resultam na manutenção da agrobiodiversidade não é focado no **uso** continuado de cultivares locais pelos agricultores e agricultoras da comunidade. Não é a lei da oferta e da procura rege as relações de consumo de alimentos na comunidade.

E aqui chegamos a novas perguntas: E o que inspira a comunidade a manter mais de 80 tipos de plantas alimentícias em seu território? Por que a comunidade mantém plantas cujo consumo é pífio? Existem motivos espirituais? Há relações com o respeito e a memória dos antepassados? Está presente no conhecimento tradicional a percepção que vivemos em mundo finito e o destino da natureza é criar e ampliar a

variedade das conexões e interações entre seres vivos e o meio? Algumas respostas surgiram espontaneamente:

“A alegria nossa é plantar e ver a horta bonita”. Seu Ercílio, 69 anos.

“Eu gosto de cuidar das coisas de Deus, tá aí então tá bom”. Dona Efigênia, 82 anos

“Nós não pode deixar perder as plantas de Pai Vêi, mesmo que nós num goste.” Erci, 32 anos.

Com a colaboração de Capra e Morin percebemos que a capacidade de reorganização da vida é proporcional à própria diversidade de vida. Muitas formas de vida juntas são a base para a constituição dos anéis tróficos (plantas – herbívoros – carnívoros – carnívoros – homem – vermes e bactérias – plantas) e para as dinâmicas de reorganização. Essa diversidade de **vida** é quem suporta o processo de reorganizar a própria **vida** de novas maneiras, sob o efeito de novas desorganizações. A lógica de Morin faz ponte com a lógica da comunidade tradicional? Onde estão os pontos de conexão?

Observando a agrobiodiversidade na Comunidade Quilombola de Raiz é possível verificar que a dinâmica da manutenção da diversidade agrícola passa por plantar, cultivar e tolerar espécies por vezes de forma despretensiosa. Próximo do que nos diz Morin: “É a aliança entre a espontaneidade e da não espontaneidade que permite a espontaneidade desenvolver-se e enriquecer-se” (MORIN, 2005, p.62).

Sei que as universidades não são mais fonte de conhecimento.
As pessoas cansadas da especialização científica e do intelectualismo racional.
Elas querem ouvir a verdade que não limite, mas amplie;
que não obscureça, mas ilumine;
que não escorra como água, mas que penetre até os ossos.
Carl Gustav Jung, 1930.

Considerações finais

Agricultura convencional, seguindo a receita da Revolução Verde para produção de alimentos com agricultura mecanizada, monoculturas, insumos químicos, agrotóxicos e sementes melhoradas já produziu o extermínio de 75% das variedades de plantas cultivadas (SANTILLI, 2009). Voltando a Michael Pollan, a alimentação humana na atualidade reside em poucas espécies, arroz, milho, trigo e soja representam mais de 70% das calorias consumidas pela humanidade (POLLAN, 2008). A agricultura tradicional da Comunidade Quilombola de Raiz mantém mais de 80 espécies de plantas alimentícias, vale lembrar que esta pesquisa não observou plantas utilizadas para outras finalidades como construção de moradias, marcenaria, medicinais, decorativas.

Contemplando o espaço social alimentar da comunidade que, na dimensão do comestível, dialoga com a indústria agroalimentar e ao mesmo tempo mantém uma relevante agrobiodiversidade, esse contemplar nos convida a um olhar mais apurado sobre as premissas e protocolos presentes no **conhecimento tradicional** da Comunidade Quilombola de Raiz e em seu modo de vida, que proporciona uma relação aberta e em movimento com a cultura alimentar que garante comida livre de agrotóxicos e a manutenção da alta diversidade agrícola.

Finalmente, voltando à hipótese lançada neste trabalho, a qual conjectura que há uma relação direta entre os hábitos alimentares e a manutenção da agrobiodiversidade na Comunidade Quilombola de Raiz, verifica-se que a hipótese não se confirma e este desatestar abre campo para novas pesquisas tanto no campo da segurança alimentar nutricional, na antropologia da alimentação como nas motivações da manutenção da agrobiodiversidade.

A importância da conservação da agrobiodiversidade é pauta obrigatória em fóruns internacionais já há algum tempo. Em 1972, na Conferência da ONU sobre o Meio Ambiente em Estocolmo, já se identificava os danos à diversidade agrícola

causados pela modernização da agricultura. Diante disso, foi adotado mundialmente o modelo de conservação de sementes nos chamados **bancos de germoplasma**, onde as sementes ficam guardadas em embalagens específicas com poucas unidades de sementes (entre 5 e 10 gramas) chamadas “acessos”. Estes acessos são mantidos 24 horas por dia em baixíssimas temperaturas, por volta de vinte graus negativos, é a conservação *ex situ*.

Na mesma Conferência foi também incentivado a conservação de mudas e sementes junto aos agricultores (*on farm*), uma vez que nos bancos de germoplasma, as sementes ficam conservadas em estado letárgico. Portanto, são os processos de investigação do conhecimento tradicional que proporcionam a adaptação e a evolução das espécies, em especial num contexto de mudanças climáticas. Aqui percebemos a importância do conhecimento tradicional associado à agricultura na Comunidade Quilombola e Apanhadora de flores sempre-vivas de Raiz que vem desenvolvendo um sistema agrícola livre de agrotóxicos, diversificado, adaptado ao meio e ao clima local.

O conhecimento tradicional associado à planta domesticada e selecionada pelas comunidades locais se expressa na própria existência do objeto biológico, a planta. Sem o saber agrônomo das comunidades locais, suas técnicas e experimentos de seleção e conservação dos recursos fitogenéticos, tais objetos não existiriam, seja plantas alimentares, medicinais, ornamentais, etc. A diversidade agrícola é, por si, expressão e materialização de saberes tradicionais. (EMPERAIRE, 2006, p.102)

Portanto, podemos inferir como cada comunidade tradicional gesta e cuida de um imenso patrimônio cultural imaterial ligado à agrobiodiversidade. Podemos também aferir que cada variedade de um alimento que se perde é, também, a perda do conhecimento de um povo, sua cultura, seu território, seu modo de vida tradicional.

Aqui chegamos a uma delicadeza e a uma urgência: a necessidade de, de fato, respeitar o conhecimento tradicional e ampliar os caminhos da pesquisa intercultural. É preciso reconhecer o eficiente trabalho do pensamento colonizador, que investiu e investe em desqualificar o conhecimento tradicional como obstáculo ao desenvolvimento. Com a colaboração de Aníbal Quijano, José de Souza Silva nos clareia:

Segundo Aníbal Quijano, criador do conceito de Colonialidade (QUIJANO, 2000), a institucionalidade do sistema capitalista opera o processo institucional - patriarcal, racial, epistêmico, etnocida, ecocida de reprodução das relações, significados e práticas que incidem transversalmente sobre o trabalho, a natureza, o sexo, a subjetividade, a autoridade. Diferente do colonialismo (ASSIS, 2014) padrão de dominação política, econômica, administrativa, na qual um povo subjuga a soberania de

outros a colonialidade é uma estrutura de poder que controla a subjetividade dos povos dominados. Hostil à ética, um “obstáculo” à sua consolidação através da violência física, psicológica, ontológica, epistêmica, a modernidade instituiu-se inspirada em premissas eurocêtricas (DUSSEL, 1993; MIGNOLO, 2000) constitutivas de sua coerência, como a racialização e a racionalização que, em seu conjunto, instaura a superioridade racial, cultural, geográfica, epistêmica, da Europa, assim como a inferioridade do Outro não europeu. (SILVA, 2017, p. 353)

Aos moradores de Raiz é desagradável receber técnicos e pesquisadores ainda conectados com as premissas eurocêtricas, “Eu estou com quase 70 anos, plantei a vida inteira assim, nois vem vivendo. Ai chega o técnico e quer ensinar nois a plantar, vem aqui e fala sem parar. Eu não tenho mais paciência, nem lua esse povo respeita!” (Dona Preta, trecho de entrevista).

Nos caminhos da pesquisa intercultural Manuela Carneiro da Cunha nos alerta para a possibilidade de uma visão simplista do conhecimento tradicional.

Os conhecimentos tradicionais, contrariamente ao que muitos imaginam, não são só um repositório de conhecimentos, transmitidos de gerações anteriores. São, sobretudo – e é isso que os define -, conhecimentos que continuam a ser produzidos de um modo específico, ou seja, produzidos por protocolos e métodos que não se confundem com a ciência hegemônica. Dessa forma, o que caracteriza sistemas de conhecimentos tradicionais são os métodos e protocolos *sui generis* de que lançam mão. O que deveria ficar aqui estabelecido é que sistemas tradicionais de conhecimentos não devem ser tratados apenas como “tesouros”, isto é, legados finitos do passado, e sim como sistemas abertos de produção de conhecimentos que continuarão a produzir resultados importantes. (CUNHA, 2015, p.202).

Faz-se necessário um trabalho de reconhecer que imersos no pensamento ocidental é preciso um movimento no sentido de se esvaziar para resgatar o espaço do **eu não sei** e caminhar pela Epistemologia do Espanto (CREMA, 1989) no propósito de construir um novo espírito científico capaz de criar espaços de tranquilidade dentro do impreciso e incerto oceano do desconhecido.

Até aqui o caminho apontou a amplidão do conhecimento tradicional e seus entrelaços, muito há que se investigar ainda sobre as relações do conhecimento tradicional e antropologia da alimentação, farmacologia, agroecologia, patrimônio cultural, etc. Mas, sem dúvida, há muito que se investigar sobre os protocolos e métodos de construção do conhecimento tradicional e onde é possível aprender e construir novas epistemologias ancoradas agora no diálogo e respeito mútuo. Muitos passos já foram dados neste sentido, honremos os que abriram o caminho e sigamos.

Referencias Bibliográficas.

ANTUNES, Irajá F. et al. O fator humano e social na conservação da agrobiodiversidade. IN: BARBIERI, L. Rosa; BUSTAMANTE, G. Patrícia; SANTILLI, Juliana; (organizadoras). Agrobiodiversidade – Coleção Transição agroecologia. Editora EMBRAPA, Brasília, 2015

<http://agencia.fapesp.br/cientistas-calculam-quantas-especies-existem/14383/>

Mais informações e inscrições: www.coml.org. O artigo How Many Species Are There on Earth and in the Ocean? (doi:10.1371/journal.pbio.100112), de Camilo Mora e outros, pode ser lido em www.plosbiology.org.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues; STRECK, Danilo Romeu (Org.). Pesquisa Participante: O saber da partilha. 3ª. ed. São Paulo: Editora Ideias e Letras, 2006.

- Os Caipiras de São Paulo. São Paulo: Brasiliense, 1983. (Coleção Tudo é História).
- Plantar, Colher, Comer. Rio de Janeiro: GRAAL, 1981.
- A Comunidade Tradicional. IN: UDRY, C. & EIDT, J (editoras técnicas). Conhecimento Tradicional: Conceitos e Marco Legal. Coleção Povos e Comunidades Tradicionais. Volume I. Embrapa. Brasília, DF. 2015.

BOURDIEU, Pierre. O Poder Simbólico. Editora Bertrand Brasil, Rio de Janeiro, 2006.

- A Miséria do Mundo. Petrópolis,RJ: Vozes, 2008.

BUSTAMANTE, G. Patrícia. Agriculturas se escreve com S. Mill Folhas, Brasília, 2018.

CAPRA, Fritjof. A Teia da Vida. São Paulo, CULTRIX – 1996.

- O Ponto de Mutação. São Paulo, Cultrix, 1986.
- A Botânica de Leonardo da Vinci. São Paulo, Cultrix, 2011

CARVALHO, Marivaldo. Introdução a práxis indígena. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 2002.

CLEMENT, Charles R. et al. A ecologia histórica e a criação da agrobiodiversidade na Amazonia – Lições para a agroecologia. IN: BARBIERI, L. Rosa; BUSTAMANTE, G. Patrícia; SANTILLI, Juliana; (organizadoras). Agrobiodiversidade – Coleção Transição agroecologia. Editora EMBRAPA, Brasília, 2015

CONTRERAS, Jesús e GRACIA, Mabel. Alimentação Sociedade e Cultura. Editora Fiocruz, Rio de Janeiro, 2011.

- Comemos como vivemos? Compreender as maneiras contemporâneas do comer. IN: MENASCHE, Renata et. al. (org). Dimensões socioculturais da alimentação – diálogos latino-americanos. PGDR/UFRGS, Porto Alegre, 2012.

CREMA, Roberto. Introdução a visão holística: breve relato de viagem do velho ao novo paradigma. Editora Summus, São Paulo, 1989.

CUÉLLAR, Mamen; CALLE, Angel e GALLAR, David (editores). *Processos Hacia La Soberanía Alimentaria – Perspectivas y Prácticas Desde La Agroecología Política*. Barcelona, Icaria Editorial, 2013.

CUNHA, M.C. & ELISABETSKY, E. Agrobiodiversidade e outras pesquisas colaborativas de povos indígenas e comunidades locais com a academia. IN: UDRY, C. & EIDT, J (editoras técnicas). *Conhecimento Tradicional: Conceitos e Marco Legal*. Coleção Povos e Comunidades Tradicionais. Volume I. Embrapa. Brasília, DF. 2015.

DIEGUES, Antonio C. et al. *Os Saberes Tradicionais e a Biodiversidade no Brasil*. MMA/NUPAUB - USP, São Paulo, 2000.

Direitos dos Povos e Comunidades Tradicionais -

<http://conflitosambientaismg.lcc.ufmg.br/wp-content/uploads/2014/04/Cartilha-Povos-tradicionais.pdf>

EDGAR, Morin. *O Método 2: a vida da vida*. Editora Sulina, 2005.

EMPERAIRE, Laure. Patrimônio agrícola e modernidade no Rio Negro – Amazonas in CUNHA, Manuela C. & CESARINO, Pedro de Niemayer (orgs). *Políticas Culturais e Povos Indígenas*. São Paulo, Cultura Acadêmica – 2014.

EMPERAIRE L., van VELTHEM L., OLIVEIRA A-G, Patrimônio cultural imaterial e sistema agrícola: o manejo da diversidade agrícola no médio Rio Negro (AM), comunicação à 26ª Reunião Brasileira de Antropologia, ABA, 01-04/06/2008, Porto Seguro (BA).

ESCOBAR, Arturo. *La Invencion del Tercer Mundo. Construcción y deconstrucción del desarrollo*. Fundación Editorial el perro y la rana, Caracas, Venezuela 2007.

FAVERO, Claudenir e MONTEIRO, Fernanda. *Comunidade Raiz - município de Presidente Kubistchek. Caracterização Inicial e Contexto Atual*. Diamantina. NAC/UFVJM, 2015.

FAO. List of GIAHS designated and potential sites. Food and Agriculture Organization. 2015. Disponível em: <http://www.fao.org/giahs/giahs-sites/en/>

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. Estação Liberdade, São Paulo, 1996.

GAMBARO, Daniel. Bourdieu, Baudrillard e Bauman: O Consumo como estratégia de distinção. *Revista Novos Olhares*, vol1, nº1, Escola de Comunicação e Artes da USP. 2012 p.19-26

Koohafkan, P. & Altieri, M. *Globally Important Agricultural Heritage Systems: A legacy for the future*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

2011. Disponível em:
http://www.fao.org/fileadmin/templates/giahs/PDF/GIAHS_Booklet_EN_WEB2011.pdf

LARAIA, Roque B. Cultura um conceito antropológico. ZAHAR, Rio de Janeiro, 2009.

MAGALHÃES, Pedro F. A Comunidade Quilombola de Raiz – o viver, a resistência, a economia e as flores. Monografia apresentada ao departamento de economia da FACE/UFMG, 2016.

MILLSTONE, Erik & LANG, Tim. The Atlas of FOOD. Berkeley, University of California Press – 2013.

Ministério do Meio Ambiente, Convenção da Diversidade Biológica. MMA, Brasília, 2000.

MINTZ, Sidney W. Comida, Cultura e Energia. Revista de Pesquisa Histórica, nº26-2, Universidade Federal de Pernambuco, 2009, p.13-37.

MIRANDA, Danilo S. & CORNELLI, Gabriele. Cultura e Alimentação – Saberes alimentares e sabores culturais. Edições SESC SP, São Paulo, 2007.

NAC/UFVJM – Núcleo de Estudos em Agroecologia e Campesinato da UFVJM. Sistemas Agroecológicos e Inovações Tecnológicas na Região do Semiárido de Minas Gerais. Diamantina: NAC/UFVJM, 2016. 28p.

NISBET, A. Robert. A Sociologia como forma de Arte. Plural, sociologia, USP, São Paulo nº 7, p. 111-130. Primeiro semestre de 2.000.

NODARI, Rubens O. et al . As inovações e os benefícios do melhoramento genético participativo in BARBIERI, L. Rosa; BUSTAMANTE, G. Patrícia; SANTILLI, Juliana; (organizadoras). Agrobiodiversidade – Coleção Transição agroecologia. Editora EMBRAPA, Brasília, 2015.

Organização das Nações Unidas, Declaração da Conferência da ONU, Junho de 1972, Estocolmo, Suécia.

PLATÃO, Obras completas, Edição de Patricio de Azcárate, Madrid, 1871.

PLOEG, Jan Douwe van der. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

POLLAN, Michael. Em Defesa da Comida – um manifesto. Intrínseca, 2008.

POULLAIN, Jean-Pierre & PROENÇA, Rosana. O Espaço Social Alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Revista de Nutrição, Campinas, nº 3, p. 245-256, jul/set 2003.

- Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. Revista de Nutrição, Campinas, nº4, p. 365-386, out/dez 2003.

PPGER/UFVJM Relatório dos Trabalhos de Campo da Disciplina Agroecologia e Questões Sociais do Campo. Diamantina: UFVJM, 2017.

QUIJANO, Anibal. “Colonialidade do poder, Eurocentrismo e América Latina”, In A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas. Buenos Aires, 2005, Editor - CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales. http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/sur-sur/20100624103322/12_Quijano.pdf

SABOURIN, Eric. Teoria da Reciprocidade e sócio-antropologia do desenvolvimento. Sociologias, Porto Alegre, nº 27, mai/ago. 2011, p.24-51.

SANTIAGO. M. P. A influência da criação do parque nacional das sempre-vivas na dinâmica agroextrativista das mulheres da Comunidade Quilombola Vargem do Inhaí. (Trabalho de conclusão de curso – Curso de agronomia) UFVJM, Diamantina, 2014.

SANTILLI, J. Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SANTILLI, Juliana & EMPERAIRE, Laure. “A agrobiodiversidade e os direitos dos agricultores indígenas e tradicionais.” In: RICARDO, Beto & RICARDO, Fany (eds.). Povos indígenas no Brasil: 2001-2005. São Paulo: ISA, 2006. p. 100-103.

SANTONIERI, Laura; BUSTAMANTE, Patricia Goulart. Conservação ex situ e on farm de recursos genéticos: desafios para promover sinergias e complementaridades. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 11, n. 3, p. 677-690, set.-dez. 2016.

SCARAMUZZI, Igor et al. Práticas e Saberes Sobre Agrobiodiversidade – A contribuição de Povos Tradicionais. Brasília, Mil Folhas IEB – 2018.

SHIVA, Vandana. Recursos Naturais. IN: SASCHS, Wolfgang (org). Dicionário do Desenvolvimento. Editora Vozes, Petrópolis, RJ, 2000.

SILVA, B. Inayá. O Pensamento Complexo e a Educação. Ponto e Vírgula, nº 11, Ponto-e-Vírgula - revista eletrônica semestral do Programa de Estudos Pós Graduação em Ciências Sociais da PUC-SP. 2012. P. 38-53

SILVA, M. Givânia. Educação e Identidade Quilombola: Outras Abordagens Possíveis. <http://conaq.org.br/quem-somos/>

SOUZA, José. Agroecologia e a ética da inovação na agricultura. Redes - Santa Cruz do Sul: Universidade de Santa Cruz do Sul, v. 22, n. 2, maio-agosto, 2017.

STANISLAVISKI, Constantin. A criação de um papel. Civilização Brasileira, 1961.

SUSANNA, B. Hecht. A Evolução do Pensamento Agroecológico. In: Agroecologia: Bases Científicas para uma Agricultura Sustentável. Miguel Altieri, 2002. AS-PTA

VEIGA, José Eli. O Desenvolvimento Agrícola: Uma Visão Histórica. São Paulo. Hucitec, 1991.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. O Mundo Rural como um Espaço de Vida: Reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

WRANGHAM, Richard. Pegando Fogo. ZAHAR, Rio de Janeiro, 2009.